ALBAE LUX

DENOMINAZIONE:
Vino da uve appassite

NOTE SENSORIALI:
Si presenta oro chiaro, esprimendosi su toni aromatici, con note di frutta candita e cedro. In bocca la dolcezza accarezza il palato, chiudendo con aromi floreali.

ALCOOL:
12-13 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI: *110 g/l*

ACIDITÀ TOTALE: *6 g/l*

ABBINAMENTI: *Accompagna paste secche, paste di mandorla oppure a formaggi stagionati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 8°C*

ALLEVAMENTO:
Pergola Canavesana e controspalliera

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto e guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200-3300 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:
Uve bianche

RACCOLTA: *Tardiva, con surmaturazione in pianta*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in acciaio*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 18°C*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio*

PESO:
1 kg

CAPACITÀ:
0,5 lt