

SERNI FULVIO LUIGI



LE LAME

BOLGHERI BIANCO

Nome vino: Le Lame Bolgheri Bianco DOC

Primo anno di produzione: 1998

Composizione del terreno: terreno di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea

Sistema di Allevamento: guyot

Epoca Vendemmia: mese di settembre

Vinificazione: raccolta manuale in cassette forate, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata di 16 ° C in vasche di acciaio, affinamento sur lies fino all'imbottigliamento.

Affinamento: in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, cristallino; ha sentori di fiori gialli e frutta gialla tropicale, intenso e persistente; in bocca morbido, equilibrato e armonioso, buona lunghezza, persistenza e volume

Abbinamenti Gastronomici: Finger Food di pesce elaborato (no crudités), primi piatti con verdure o pesce saporito; carni bianche, pesce con lisca, molluschi e crostacei in brodetto.

Premi:

Le Lame 2013

- Veronelli: 2 stelle 87 punti
- Gambero Rosso: 1 bicchiere