

QUARANT'ANNI

40

RISERVA

2018 **LUCA MARONI**
99 PUNTI

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: - Bianco Doc Riserva

COLORE - Giallo paglierino carico.

PROFUMO - Etereo, con sentori di frutta secca (mandorle) mista a frutta matura (pesca matura), con importante presenza della vaniglia.

SAPORE -Vino che nonostante la sua notevole struttura, mantiene un grande equilibrio e sapidità/mineralità tipici dei vini bianchi delle colline di Salemi. In bocca ritornano le stesse sensazioni riscontrate all'olfatto.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI - 70% Grillo e 30% Zibibbo

ZONA UBICAZIONE VIGNETI - Areale di Salemi

ALTITUDINE - 580 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO - calcareo/gessoso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI - nord-sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Guyot

CEPPI/HA: 3500

RESA UVA QLI/HA - 100

EPOCA VENDEMMIA - prima decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE IN BIANCO - macerazione a freddo di 12 ore quindi separazione delle bucce e fermentazione con lieviti selezionati, le temperatura variano dai 14-16° C per mantenere inalterati i profumi e dare più struttura al vino. Non avviene la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in tonneau da 500 litri e in barriques da 225 lt per circa un anno, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

VITA MEDIA DEL VINO - adatto all'invecchiamento

