

PODERE SELVA CAPUZZA
BENACO BRESCIANO PASSITO I.G.T. LUME



DESCRIZIONE

Nasce dallo stesso vitigno del Campo del Soglio, fino al 2007 chiamato Tocai friulano; è una varietà autoctona, ora denominata Tuchi, presente in diversi cloni nei vigneti più vecchi. È un'uva a bacca bianca con grappolo medio-piccolo, caratterizzata da un acino piccolo e dalla buccia sottile; la maturazione è precoce ed il mosto possiede un buon tenore zuccherino ed un'acidità piuttosto bassa. Proprio per queste caratteristiche di fragilità dell'uva, Lume viene prodotto solo nelle annate adatte, che devono essere caratterizzate da una ottimale sanità dell'acino.

UVAGGIO

100% Tuchi

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano con una attenta selezione dei grappoli migliori, che già in vigna sono adagiati in piccole cassette per l'appassimento.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano con una attenta selezione dei grappoli migliori, che già in vigna sono adagiati in piccole cassette per poi essere portate sul solaio dove viene svolto l'appassimento. Al raggiungimento della disidratazione desiderata il mosto viene pressato e vinificato in acciaio a temperatura controllata. Quando il vino ha raggiunto i valori ottimali di gradazione alcolica e contenuto zuccherino si raffreddano le masse per bloccarne la fermentazione, quindi si procede con la chiarifica e le filtrazioni (in genere non si effettua la fermentazione malolattica). Dopo una breve maturazione in vasca di alcuni mesi, si procede all'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

OLFATTO

all'olfatto offre aroma di agrumi, fiori gialli e, talvolta, curiosi sentori vegetali e speziati che si armonizzano anticipando un vino di calore e complessità

GUSTO

Al gusto risponde con coerenza confermando un notevole equilibrio tra morbidezza e freschezza. L'aspetto che lo distingue è l'elegante armonia tra le sue componenti fresche e quelle evolute.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con formaggi, soprattutto stagionati ed erborinati. Si abbina molto bene alla tipica sbrisolona o a biscotteria.