

LILIUS

Denominazione: Collina del Milanese IGP

Uvaggio: 100% chardonnay

Regione: Lombardia.

Produzione: 7000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profilo aromatico: Presenta un profilo aromatico ampio e complesso caratteristico della varietà.

Spiccano sentori fruttati, di banana e nocciola.

In bocca si presenta fresco e minerale, persistente e di ottima lunghezza.

Vino adatto a qualche anno di affinamento in bottiglia dove è in grado di esprimersi al meglio.

VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve macerano per circa 4/6 ore ad una temperatura di circa 5°C

criomacerazione, successivamente vengono spremute sofficemente mediante presse pneumatiche.

Il mosto fiore che viene prodotto viene stoccato in cisterne per 5/6 giorni a una temperatura di 5°C, così facendo avviene una seconda macerazione della parte liquida insieme alle polpe delle uve, questo processo ci permette di estrarre maggiormente gli aromi varietali delle uve.

NOTE E ABBINAMENTI

Gradazione: 13 % Vol.

Acidità: 6.1

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Abbinamenti: Grandi piatti di pesce e carni bianche.



PANIZZARI

Panizzari

