BALDASSARRI



IGT UMBRIA - LUCARDO

Esame organolettico

Uvaggio: 20% Merlot, 20% Cabernet, 60% Sagrantino

Aspetto: Limpido

Colore: Rosso rubino, profondo

Profumo: Vino dal grande impatto aromatico in quanto si concentrano e si fondono le note olfattive proprie delle varietà impiegate quali cassis, mora e lampone con i profumi provenienti dall'impiego del legno nuovo, vaniglia, noce di cocco, speziato.

Sapore: Al gusto del Lucardo si presenta estremamente ricco e complesso, dotato nel contempo di grande morbidezza e di una notevole struttura. Un vino dal grande potenziale evolutivo che non mancherà di sorprendere negli anni a venire.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate, inviate al fermentino e si aggiungono i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa una settimana, come la macerazione post-fermentativa. Poi avviene la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce fermentate. E quindi avviene la selezione delle diverse frazioni di vino. Fermentazione manolattica in acciaio inox. Il vino viene messo in botti di rovere allier di 3hl. cad. Successivamente il vino viene imbottigliato nel mese di febbraio del secondo anno successivo alla vendemmia.

Abbinamenti gastronomici: Ad un vino dalla grande complessità e struttura si abbinano certamente piatti saporiti e di grande elaborazione come lepre, cinghiale o coniglio.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it