

# LUCIE

Femminile  
Plurale

## Il vino

Vino frizzante integrale non filtrato, rifermentato in bottiglia con aggiunta di lieviti e mosto d'uva

ALCOOL:	11,5% vol.
ZUCCHERI RESIDUI:	< 1 g/l
CALORIE:	64 Kcal/100 ml – 640 Kcal/1 litro
ALLERGENI:	Contiene solfiti, 0 mg/l solfiti liberi.
ALTRI VALORI NUTRIZIONALI:	Carboidrati 0 proteine 0, grassi 0.
ACIDITÀ FISSA:	6,20 g/l
PH:	3,25
ANIDRIDE CARBONICA:	2,3 bar
CHIUSURA:	Tappo corona
TIRATURA BOTTIGLIE:	6600



## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono adagiate in pressa delicatamente e pressate secondo le regole rigide del metodo spumante. Il mosto viene ottenuto per caduta (in inglese free-run), senza l'utilizzo di pressature meccaniche; se da una parte questo metodo abbassa notevolmente la resa, riducendola al solo 55% di resa in mosto dalle uve, dall'altra ne aumenta il valore e permette di ottenere un mosto di eccezionale qualità che darà un prodotto finito di eccellenza.

## FERMENTAZIONE:

La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 13°C per due settimane, dopodiché il vino sosta sulle fecce nobili per due mesi e successivamente avviene l'imbottigliamento con aggiunta di lieviti e mosto d'uva per la rifermentazione in bottiglia per circa un mese. Dopo la rifermentazione il vino viene commercializzato mantenendo i lieviti di fermentazione all'interno della bottiglia, sul fondo. La presenza dei lieviti consente di conservare e consumare il vino con 0 (zero) SO<sub>2</sub> libera e totale assenza di zuccheri (è lo stesso processo del metodo classico interrotto, come uno champagne prima del degorgement).

## La natura

SUOLI:	Calcarei, medio impasto
VIGNETI:	Viti vecchie di insolia (> 40 anni)
ALTITUDINE:	250 mslm
COLTIVAZIONE:	Biologica
VENDEMMIA:	Settembre, a mano, in piccole casse

## Le Persone

GLI AGRICOLTORI:	Vincenzo Marino Abate
MANODOPERA:	500 h/ha di lavoro all'anno
L'ENOLOGO:	Mattia Filippi

## I sensi

ASPETTO:	Si può presentare limpido giallo verdolino o torbido opalescente bianco avorio
PROFUMO:	Agrumato e floreale con sfumature di pietra focaia
SAPORE:	Pieno, sapido, elegantemente frizzante

Tra il sacro ed il profano lo produciamo a Santa Ninfa (TP)

## Il piacere

**ABBINAMENTI:** Valida alternativa alla birra, si accompagna con la gioia, l'allegria e la leggerezza di un ritrovo tra amiche, una grigliata in giardino, una cena leggera, un pranzo di lavoro, un aperitivo frizzante; ottimo alla sera dopo una lunga giornata di lavoro, per un breve momento di relax prima di cena, accompagnato da un buon libro; si abbina armoniosamente a tutti i piatti leggeri, dai primi ai secondi, passando per la pizza.

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e buio tra i 12° e i 18°

**SERVIZIO:** A temperatura di 6° si può gustare in due versioni:

### LUCIE LUMINOSO:

per gustare Lucie nella sua versione limpida, giallo verdolino, la bottiglia dev'essere rimasta verticale e ferma nelle 48 ore precedenti al servizio e, al momento della mescita, va maneggiata delicatamente, evitando di smuovere il fondo che non dev'essere versato nel bicchiere; in alternativa si può anche scaraffare il vino avendo l'accortezza di non versare il fondo;

### LUCIE OPALESCENTE:

per assaporare Lucie nella sua versione torbida, opalescente bianco avorio, mezz'ora prima del servizio bisogna capovolgere un paio di volte la bottiglia, al fine di ottenere una miscela omogenea di lieviti e vino, e poi servire fino all'ultima goccia.