



DOC COLLINE LUCCHESI

Vallebuia Bianco



Varietà: Uve Biologiche Trebbiano ed altre uve bianche

Vinificazione ed affinamento: Vendemmia manuale. Macerazione più o meno lunga a seconda delle annate in pressa pneumatica. Pressatura soffice e sfecciatura del succo a bassa temperatura. Il succo è fermentato a temperatura controllata in anfore. La Fermentazione è spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. Affinamento su fecce fini per 4 mesi. Non filtrato.

Variety: Certified organic Trebbiano and other white grapes.

Vinification and aging: Harvested by hand. Maceration time depending on the years, in pneumatic press. Soft pressing and racking of the juice at low temperatures. The juice is fermented at controlled temperatures in amphora. The fermentation is spontaneous adding pied de cuve from the vineyard. Aging on fine lees for 4 months. Non filtered.

“ Vallebuia è il nome del luogo dove sorge la cantina. Oggi è un luogo soleggiato ma un tempo qui vi erano boschi e le valli alluvionali erano spesso inondate durante le stagioni delle piogge.

Vallebuia (dark valley) is the name of the place where the winery stands. Today it is a sunny place but once upon a time there were woods and the alluvial valleys were often flooded during the rainy seasons.

Degustazione / Tasting Notes

Alla vista: Giallo pallido con riflessi verdognoli

Al naso: Intenso, fragrante e leggermente aromatico. Note floreali di rosa e fiori bianchi. Note di frutti a polpa gialla e bianca. Lieve nota speziata di pepe bianco

Al palato: Succoso, fresco e sapido

Color: Pale yellow with greenish nuances

Notes: Intense, fragrant and lightly aromatic. Floral notes of white and rose flowers. Yellow and white pulp fruit notes. Light spicy note of white pepper

Palate: Juicy, fresh and sapid



Abbinamenti / Pairings

Grazie alla sua freschezza e sapidità, il Vallebuia Bianco è un vino bianco da aperitivo e da piatti a base di pesce e crostacei. Si apprezza a temperatura di 12°C-15°C

Thanks to its freshness and sapidity, Vallebuia Bianco is an aperitif wine, also ideal with fish and shellfish dishes. It is best appreciated at a temperature of 12°C-15°C

