



## LAGUS 2021

Bere un bicchiere di Lagus significa assaporare una storia che ha inizio nel lontano 1969, anno di impianto del vigneto. Su un'estensione di appena un ettaro, nasce questa piccola produzione. Grazie ad un controllo attento e costante in ogni fase del ciclo produttivo, si ottiene questo Orvieto Classico Superiore.

### DENOMINAZIONE

Orvieto Classico Superiore

### VITIGNO

Trebbiano toscano 51%, Verdello 23%, Malvasia bianca lunga 15%, Grechetto 11%

### VINIFICAZIONE

La vinificazione è un classico esempio di protocollo secolare riammodernato, ovvero pressatura soffice, decantazione a bassa temperatura, fermentazione controllata a 12°, rimontaggi giornalieri e agitazione sulle feccie finì fino all'imbottigliamento. Affinamento in grotta di tufo.

### CARATTERISTICHE

Vino intenso dal colore paglierino carico ma brillante. Il profumo è caratterizzato da un effluvio di frutta esotica (in particolare Ananas e Pompelmo) miscelati con Albicocca reale. Poi arrivano le erbe: Melissa, Cedrina, Aneto...

### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con aperitivi ed antipasti, ma anche con piatti di mare e carni bianche.

### CONTENUTO ALCOLICO

13,5% Vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C