



PESO:

1 kg



CAPACITÀ:

0,5 lt

## ALBAE LUX

### DENOMINAZIONE:

*Vino da uve appassite*

### NOTE SENSORIALI:

*Si presenta oro chiaro, esprimendosi su toni aromatici, con note di frutta candita e cedro.*

*In bocca la dolcezza accarezza il palato, chiudendo con aromi floreali.*

### ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 110 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ABBINAMENTI: *Accompagna paste secche, paste di mandorla oppure formaggi stagionati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 8°C*



### ALLEVAMENTO:

*Pergola Canavesana e controspalliera*

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto e guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200-3300 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

### VITIGNO:

*Uve bianche*



RACCOLTA: *Tardiva, con surmaturazione in pianta*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in acciaio*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 18°C*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio*

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.  
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.