

# Lui

**denominazione**

greco sannio doc

**vitigno**

greco

**sistema di allevamento e densità**

guyot, 3200 piante/ha

**resa**

75 qli/ha

**terreno**

franco argilloso

**vendemmia**

seconda decade di ottobre

**vinificazione**

pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione controllata in acciaio inox

**temperatura di fermentazione**

15-17° C

**affinamento**

in acciaio inox per 6 mesi segue in bottiglia per 4 mesi

**alcool**

13,5% vol

**colore**

giallo paglierino deciso con vivaci riflessi dorati

**profumo**

intenso e persistente, si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta

**sapore**

infinitamente minerale e acidulo nel corpo

**temperatura di servizio**

8-10° C

**abbinamenti**

antipasti e crostacei.

