



Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

LUMASSINA

Caratteristiche

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo persistente e delicato di fiori di campo, di erbe con sentori delicati di muschio e susina gialla; sapore secco, asciutto, fresco con una leggera nota asprigna, di corpo leggero ma molto equilibrato.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno lumassina raccolte nei vigneti di Orco Feglino, Finale Ligure, Onzo.

Tipo di allevamento

Cordone speronato e alberello con palificazioni.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

11,5 / 12,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 6 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare molti piatti cosiddetti "ricchi" dal punto di vista dell'impiego di grassi, quali ad esempio la farinata, qualsiasi tipo di frittura dal pesce alle verdure, alcuni tipi di pesce azzurro come alici e sardine, la spigola alla ligure con le olive taggiasche, le lumache alla ligure (da cui il vitigno potrebbe aver tratto il nome) e moltissimi altri piatti della cucina costiera e dell'entroterra.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a una temperatura di 10/12°C, in bicchieri a calice con stelo alto dà il meglio di sé nel primo anno di vita.

In cantina le bottiglie vengono conservate negli scomparti più bassi a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.