



**Nome del vino: LUPI TERRAE**

**Uve :** Uve di 3 vitigni autoctoni tra cui Malvasia e Verduzzo,

**Anno di impianto vigneto:** 2000-2010

Le uve sono state raccolte e pressate separatamente in maniera soffice dopo una breve macerazione di poche ore.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio a temperatura controllata di 15 °C, il vino è stato affinato sulle fecce fini per circa 12 mesi.

Le uve di Verduzzo invece dopo la raccolta e la pigiatura sono state macerate a freddo per 24 ore e poi pressate in maniera soffice. Il mosto, previamente decantato, è stato fermentato in barrique francesi, ha successivamente svolto la fermentazione malolattica e si è affinato sulle fecce fini per circa 12 mesi insieme ad una parte di malvasia.

Il vino presenta un colore giallo paglierino carico, sentori di frutta matura, miele, ma anche toni freschi e agrumati con un retro mandorlato tipico dell'autoctono; il legno apporta una nota di complessità e speziatura senza però predominare, il vino risulta sapido e grasso denotando una buona struttura e complessità con una nota minerale sul finale di bocca.

Se ne consiglia l'abbinamento con primi piatti conditi, carni bianche pesce saporito e formaggi stagionati o di pecora si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 13- 14 °C.

