



LUSINT

Lusint In friulano significa “lucente-luminoso”.
Ottenuto da una selezione di uve di Picolit sottoposte ad appassimento, è un vino di grande personalità.

Ricorda molti profumi tra cui il miele, il caramello, la frutta secca e la frutta candita.

Vino da relax o meditazione, può accompagnare la pasticceria secca, formaggi erborinati ed il patè di “foie gras”.

- *Tipo di uva:* Picolit

- *Terreno:* pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

- *Sistema di allevamento:* Sylvoz modificato

- *Densità:* 3000 piante per ettaro

- *Vendemmia:* manuale

- *Bottiglie:* 0,50 cl.

- *Vinificazione:* cernita delle uve, appassimento in cassette, torchiatura manuale, decantazione statica, fermentazione in barrique e acciaio, batonnage, assemblaggio.