



# LUBBI

## Vino Bianco

### *Certificato biologico*



#### **VIGNETO**

**Forma di allevamento:** vigneti a contropalliera potati a Guyot.

**Tecniche colturali:** l'azienda vitivinicola Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi, quali il sovescio, in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

**Epoca di vendemmia:** fine Agosto

#### **CANTINA**

**Vinificazione:** da uve selezionate, vinificato e affinato in azienda.

#### **SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

Colore giallo oro con leggerissimi riflessi ambrati appena percettibili. Profumo ricco, intenso, persistente, da cui traspare un sentore di legno. Gusto prominente di grande equilibrio, aroma leggero di vaniglia. Ideale con crostacei, molluschi, pesce e come aperitivo.

**CERTIFICAZIONI:** i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da Icea.

