



# Lappazücche

Vino rosato

Berry&Berry

Vitigno 80% Barbarossa, 20% altre uve a bacca rossa

Vigne di Balestrino (SV) e Pieve di Teco (IM)



*Lappazücche*, termine dialettale coniato in onore dei “bohémien balestrinesi” che bevevano il vino nei tradizionali mestoli ricavati dalle zucche ornamentali.

Il Barbarossa è un antichissimo vitigno a bacca rosata presente nel Ponente ligure già dal 100 a.C. successivamente sparito e oggi coltivato da pochissimi viticoltori.

## COLORE

Limpido e piacevole rosa leggero con sfumature buccia di cipolla.

## OLFATTO

Aromi fruttati e floreali: fragola, lampone, glicine, con il sottofondo di una piacevole nota speziata.

## PALATO

Si presenta molto equilibrato, piacevolmente fresco e sapido.

## TIPO DI TERRENO

Medio Impasto.

## ESPOSIZIONE

Sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Alberello ligure.

PIANTE PER ETTARO  
5000

RESA PER ETTARO  
90 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9°C

PRIMA VENDEMMIA 2010

EPOCA DI VENDEMMIA  
Metà settembre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco. Fermentazione 14/18 giorni in vasche di acciaio. Affinamento 4 mesi in vasche di acciaio, 2 mesi in bottiglia.

