

LUPI



# Vignamare

Riviera Ligure di Ponente  
D.O.C.

Lupi

Vitigno Pigato

Vigna Campo rosso,  
Salea d'Albenga (SV)



JSI 92/100

Nel cuore di Pieve di Teco Tommaso Lupi negli anni '60 seguendo la propria lungimirante intuizione, decise di uscire dagli schemi della vinificazione tradizionale facendo del suo amato pigato il primo vino bianco ligure vocato all'invecchiamento.

#### COLORE

Giallo dorato luminoso.

#### OLFATTO

Note di pesca, macchia mediterranea e idrocarburi.

#### PALATO

Intenso, morbido, di una eleganza unica.

#### TIPO DI TERRENO

Argilloso rosso intenso.

#### ESPOSIZIONE

Sud/ovest.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello ligure e guyot.

#### PIANTE PER ETTARO

5500

#### RESA PER ETTARO

80 q

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9°C

#### PRIMA VENDEMMIA

1988

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Entro la prima metà di settembre.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco. Fermentazione 15 giorni 70 % in acciaio a temperatura controllata e 30% in legno. Affinamento 24 mesi sur lies, 6 mesi in bottiglia.

