

IL VINO FATTO CON IL CUORE



U Lüstru



Emotivo

Al palato la freschezza della macchia mediterranea si intreccia alle componenti fruttate più morbide donando pienezza al finale lungo, sapido e persistente.



Vino Bianco



12 Vol



9 mesi



13 - 16 °C

U Lüstru è un'azienda agricola a conduzione familiare. Tutti i vini provengono dalla nostra vigna di 3.000 mq arroccata sulle scogliere del mare della Liguria a Borgo di Campi di Riomaggiore.

Le uve di questo vino, vendemmiate a mano, vengono diraspate il giorno stesso della raccolta. Le uve fermentano a contatto con le bucce per un solo giorno, dopodiché la fermentazione continua in acciaio senza le parti solide e senza controllo della temperatura. Il vino ottenuto rimane sulle fecce fini per circa nove mesi con frequenti "batonage", questo processo, assieme alla scelta del non filtraggio, garantisce al vino la sua naturale pienezza gustativa.



PROFUMI

Macchia mediterranea, note iodate, frutta gialla croccante e una bella chiusura minerale compongono un quadro odoroso di attraente ricchezza e forte identità territoriale.



Antipasti di pesce
Torte di verdura
Primi piatti di terra e di mare



U Lüstru

Azienda Agricola U Lüstru di Mozzachiodi Danilo
Via De Battè, 45 | Riomaggiore | La Spezia
Danilo 366 929 4685 | Fabrizio 347 721 9043

www.ulustru.it
info@ulustru.it