

# IL VINO FATTO CON IL CUORE



U Lüstru



## La Piastra

Al palato lo sviluppo gustativo è intenso, vibrante ed espressivo, la freschezza si fonde alle sensazioni minerali donando grande profondità sino al finale lunghissimo e brillante.



Vino Bianco



12 - 13,5 Vol  
a seconda dell'annata



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. La fermentazione avviene in acciaio a contatto con le bucce, senza controllo della temperatura, per circa una settimana. Il vino ottenuto rimane sulle fecce fini per circa nove mesi con frequenti "batonage", questo processo, assieme alla scelta del non filtraggio, regala al vino una grande complessità gustativa.



### PROFUMI

Agrumi gialli, albicocca, salvia, elicriso e iodio sono le sfumature odorose che compongono un naso complesso, stratificato e territoriale.



Risotti  
Piatti elaborati a base di pesce  
Carni bianche  
Formaggi freschi



U Lüstru

[www.ulustru.it](http://www.ulustru.it)  
[info@ulustru.it](mailto:info@ulustru.it)

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