

EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.
Eughenès Lucido è sapidità ed armonia.*

Lucido 2022

Territorio di produzione: Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Varietà: Lucido *alias* Catarratto

Suolo e clima: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Annata: l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

Vinificazione ed affinamento: fermentazione del mosto in acciaio alla temperatura di 14-16°C; il vino matura in vasca per tre mesi e affina almeno tre mesi in bottiglia.

Profilo organolettico: Eughenès Lucido 2022 ha un colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet elegante di note agrumate di cedro e limone e sentori floreali di fiori bianchi. Al palato è fresco e armonico.

Food pairing: ottimo da gustare con primi e secondi piatti della cucina Mediterranea, come busiate al granchio e zuppa di cozze.

Ottimo a 10-12°C

Dati analitici

ph 3.20

acidità 5.50

alcol 13.00%

residuo zuccherino 7g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

