

Il dilucolo dell'alba

spezza il buio della notte e irradia di chiarezza e luminosità la nostra terra alla prima luce del mattino. Quella stessa aura che fece innamorare Federico II: "Se il Signore avesse conosciuto questa piana di Puglia, luce dei miei occhi, si sarebbe fermato a vivere qui".

"Dilucere" - dal latino: essere chiaro, divenire manifesto - porta con sé un omaggio alla nostra essenza che diventa nettare prelibato. Il suo colore intenso nel calice rimanda alle suggestioni dell'estate, alle lunghe giornate assolate tra le basole e i rosoni della città di Lucera, tra le architetture di pietra chiara, tra le vigne e le geometrie dei gialli campi di grano, fin giù alle spume bianche delle coste del Gargano.

IGT Daunia Bianco

Zona di produzione: Contrada Capitolo, Lucera (Fg) - Puglia

Metodo di coltivazione: Agricoltura Biologica

Vitigni: Bombino bianco, Malvasia Bianca 50%

Sesto d'impianto: Mt. 2,50 x 1,00

N. di piante per ettaro: 4100 piante per ettaro

Età media piante: 5 anni

Sistema di allevamento: Parte cordone speronato e parte Guyot

Caratteristiche del terreno: Calcareo pietroso

Altitudine: 191m slm

Resa per ettaro: 45q x ettaro

Epoca di vendemmia: metà/fine Settembre

Tipologia di raccolta: manuale, in cassetta da 15 kg

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica: spontanea, in acciaio inox a 18-20°

Fermentazione malo-lattica: totalmente svolta in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in cisterna inox

Non filtrato, non stabilizzato

Alcol: 12%

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Formato: 0,75 l Borgognotta

Illustrazione in etichetta: Festina Lente

DILUCÈRE



NEL BICCHIERE

All'esame visivo si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è netto, profumato e con sentori di pesca, rosa e con un finale agrumato. La fase gustativa evidenzia, freschezza, sapidità e persistenza. La sua eleganza lo rende un vino estremamente versatile che si presta a aperitivi, primi piatti di pesce e verdure, carni bianche.