



"Lucumone"
Vermentino DOC Maremma

Lucumoni erano i re degli Etruschi, abilissimi produttori di vino.

Lucumone è un Vermentino dal tratto deciso, franco, che rispecchia tutte le prerogative dell'uva da cui proviene. Fresco, Sapido con un ventaglio di aromi che partono intensi, dal floreale e si ritrovano in un sottofondo di frutta fresca ottimamente armonizzata nel vino.

Indicazioni:

Ottima alternativa al fratello più noto d'oltremare (Vermentino di Sardegna), si presta sia ad essere servito nei Wine Bar "a Calice", sia nei ristoranti.

Abbinamenti:

Il Mare e il suo pesce sono l'ideale compagno di questo vermentino.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Vermentino 100 %
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Maremma Toscana DOC Vermentino
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	10° C