

# Luretta

## Selín dl'Armari



Vino Bianco

D.O.C. colli piacentini chardonnay  
terreno marne calcaree

### Coltivazione

data di impianto 1998  
concimazione nessuna  
sistema di allevamento cordone speronato  
uva chardonnay  
piante per ettaro 5000  
resa per ettaro 5000 Kg

### Vinificazione

lieviti selezionati  
tempo di fermentazione 20 giorni  
contenitori 100% barriques  
barriques rinnovo annuale 100%  
permanenza nelle barriques 9 mesi

### Note di degustazione

colore giallo paglierino  
naso aromi di spezie dolci e terziari di fiori secchi  
palato diffusi sapori di frutta matura e banana  
abbinamento primi piatti saporiti e secondi a base di  
carni bianche anche con spezie dolci

### Note del produttore

La scuola del vino.  
Dal vitigno bianco più diffuso al mondo, Luretta produce questo vino frutto delle millenarie sapienze della vinificazione, tramandatesi di generazione in generazione.  
Cresciuto e affinato in continua simbiosi col legno di rovere, il vino si carica di dolciastri sentori di spezie e di fumo.  
Ricopre il palato la sua setosa fluidità, frutto degli anni di riposo tra le mura del castello.

# Luretta

## Selín dl'Armari



### *White Wine*

*D.O.C. (denomination of controlled origin)*

*colli piacentini chardonnay*

*soil calcareous marl*

### *Cultivation*

*vineyard planted in 1998*

*no fertilization*

*training method single spurred cordon*

*plants per hectare 5000*

*yield per hectare 5000 Kg*

### *Wine-making process*

*selected yeasts*

*fermentation time 20 days*

*wood 100% small French oak*

*turnover of wood 100% per year*

*aging in wood 9 months*

### *Notes*

*colour straw yellow*

*scent sweet spices and tertiary flavour of dried flowers*

*taste widespread scent of ripe fruit and banana*

*suitable with savoury first courses and second courses*

*with white meat, also with sweet spices*

### *Producer's notes*

*The school of wine.*

*From the most widespread vine species in the world  
Luretta produces this wine, which is the result of  
age-old craftsmanship in wine making, handed down  
from generation to generation.*

*Grown and refined in a continuous symbiosis with  
durmast wood, this wine is charged with a sweet  
aftertaste of spices and smoke. Its silk-like fluidity  
covers the palate, and it is the result of years of aging  
inside the castle walls.*