



PUCK

Luretta

Filosofía

Fundada bajo el castillo medieval de Momeliano, en Piacenza, Luretta nació de la visión de Felice Salamini, inspirado por su formación en Francia. Hoy, su hijo Lucio, continúa este legado con una filosofía centrada en la expresión del terroir, la precisión y la elegancia.

Cultivados orgánicamente desde 1988, sus viñedos dan origen a vinos profundos y refinados, donde tradición, innovación y paisaje se unen para revelar la identidad única de Emilia-Romagna.

Estilo

Vino naranja con 20 días de maceración en tanque de inox. Fermentación con levaduras indígenas. Tanto en nariz como en boca encontramos notas de flores blancas, fruta tropical y hierbas mediterráneas. Es un vino horizontal, con ligero tanino, equilibrado por su gran balance entre acidez y untuosidad.

Región y Denominación

Colli Piacentini, Italia

Uva

100% Malvasia Aromatica di Candia

Producción

12,500 botellas

Cultivo

Orgánico
