

Luci, il metodo classico di Lucignola di Terre di Gratia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 10 Giugno 2025 09:02



L'auspicio con cui [nel 2013 chiusi il mio articolo sui vitigni reliquia comincia a realizzarsi](#), **Terre di Gratia**, lo scorso **4 Giugno 2025**, ha infatti presentato il suo "**Luci**" un metodo classico di **Lucignola** con 18 mesi di permanenza sui lieviti e fermentato con indigeni selezionati. In verità non sono stati i primi, altre cantine hanno iniziato questo particolare percorso, rendendo uniche le loro produzioni, ma **Terre di Gratia** ha esagerato, realizzando una tiratura limitata di 240 bottiglie, numerate e decorate a mano una per una da **Daniele Favaloro**, artista non nuovo a queste imprese. Sono andato alla presentazione e ho assaggiato il **Luci** per voi, poi nel seguente video, insieme a me, **Gaspere Triolo** e **Luigi Salvo** mi hanno raccontato come e perchè lo hanno realizzato e le prime impressioni di degustazione.

{youtube}KrqtgkdJSrI{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)