



LA LUNA®  
DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Alessandro»  
I.G.P.  
Lazio Rosso

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	180 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Produrre il miglior vino possibile e donarlo al più prezioso degli Amici.  
Con questo animo nasce il Vino *Alessandro*, in quantità limitata, così come i veri amici.

#### Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Rosso rubino, profondo e sostenuto.
Profumo:	Il vino presenta un ventaglio olfattivo estremamente ampio, complesso e particolarmente intenso. Convivono infatti sentori legati alle varietà impiegate (lampone, cassis, fragola), all'affinamento in legno (vaniglia, noce di cocco, pepe, liquirizia, chiodi di garofano) ed infine all'affinamento in bottiglia (profumi balsamici di grande rilievo; resina, cedro, timo).
Sapore:	<i>Alessandro</i> si presenta estremamente ricco e complesso, dotato nel contempo di grande morbidezza e di una notevole struttura. Un vino dal grande potenziale evolutivo che non mancherà di sorprendere negli anni a venire
Abbinamenti:	Ad un vino dalla grande complessità e struttura si abbinano certamente piatti saporiti e di grande elaborazione come lepre, cinghiale o coniglio.
Produzione:	

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.  
Diraspatura e invio al vinificatore, aggiunta di lieviti selezionati.  
Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa).  
Macerazione post-fermentativa (due settimane circa).  
Svinatura e Pressatura soffice delle vinacce fermentate.  
Selezione delle differenti frazioni di vino.  
Fermentazione malolattica in acciaio inox .  
Entonnage in barriques da 225 litri cad per 12 mesi.





# LA LUNA<sup>®</sup> DEL CASALE

azienda agricola Bio

Production area:	Lanuvio
Variety:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano
Ratio vines / ha:	4200
Soil quality:	Clayey, sandy
Altitude:	180 m s.l.m.
Vineyards exposure:	S-W
Residual sugar	0

To produce the best possible wine and to donate it to the most precious Friend. The Wine *Alessandro*, in limited quantities as real friends are, was born of these intentions.

## Organoleptic test

Look:	Clear.
Colour:	Ruby-red, deep and steady.
Odour:	The wine shows an olfactory range extremely wide, subtle, and particularly intense. Sensations derived from the used variety (raspberry, cassis, strawberry), from refining in wood (vanilla, coconut, pepper, liquorice, cloves) and eventually from bottle refining (greatly prominent balsamic scents; resin, cedar, pine) coexist. .
Taste:	Alessandro appears extremely rich and complex, endowed with a great softness and with a considerable structure at the same time. A wine with a great evolutionary potential, which is bound to surprise in years to come.
Coupling:	A wine with great complexity and structure definitely couples with tasty and very elaborate dishes, such as hare, wild boar or rabbit.

## Production:

Harvest by hand in 15-kg perforated crates.  
Destemming and sending to the wine-maker; addition of selected yeasts.  
Thermo-regulated alcoholic fermentation (roughly one week).  
Post-fermentative maceration (roughly two weeks)  
Racking off the lees and soft pressing crushing of fermented marcs.  
Selection of the different fractions of wine.  
Malolactic fermentation in stainless steel.  
Entonnage in 225 litre barriques for 12 months.

## «Alessandro» I.G.P. Lazio Red

