



LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«ILLUNE» I.G.P. Lazio Rosato

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

La brillante pulizia del colore, l'eleganza dei profumi, l'armonia dei sapori. Tutto questo è il nostro *Illune*, frutto della passione nostra e delle persone che lavorano con noi.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido e pulito.
Colore:	Rosa Cerasuolo
Profumo:	Fresco e fruttato. Sentori netti di rosa, ciliegia e fragole.
Eccelle	per la pulizia olfattiva e per la grande eleganza varietale.
Sapore:	Di grande freschezza e avvolgenza l'attacco. Seguono note spiccatamente acide, testimonianza di una raccolta volutamente anticipata per preservare la freschezza e la gioventù. Buona la persistenza, ottimo l'equilibrio gustativo, con la finale moderatamente amarognola.
Abbinamenti:	Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspa-pigiatura.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata in presenza di bucce per 12 h.
Svinatura e pressatura soffice delle vinacce.
Completamento della fermentazione alcolica "in bianco".
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di aprile.





LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«ILLUNE» I.G.P. Lazio Rosato

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

The brilliant neatness of colour, the elegance of scents, the harmony of flavours. This is our *Illune*, fruit of the passion we put in our wines, along with the people who work with us

Organoleptic test

Look:	Clean and clear.
Colour:	Cherry pink
Odour:	Fresh and fruity. Distinct scents of rose, cherry and strawberry. Excels in the olfactory neatness and in the elegance of the variety.
Taste:	Attack is greatly fresh and surrounding. Notes follow remarkably acid, witnesses of an harvest made intentionally ahead of time to preserve freshness and youth. A good persistency and a very fine tasting balance, with a bitterish final.
Coupling:	It couples well with shellfish and , in general, with any fish-based starters. Very nice as aperitif.

Production.

Harvest by hand in 15-kg perforated crates.
Destemming-crushing.
Addition of selected yeasts.
Thermo-regulated alcoholic fermentation in presence of skins for 12 hours.
Racking off and soft pressing of marcs.
Completion of alcoholic fermentation "in white".
Cold tartaric stabilisation during the month of April.

