



LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Lunario» D.O.P. Colli Lanuvini Superiore

| | |
|--------------------------|---|
| Zona di produzione: | Lanuvio |
| Uvaggio: | Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano e Bellone |
| Densità ceppi/ha: | 4200 |
| Tipo di suolo: | Argilloso, sabbioso |
| Altitudine: | 200 m s.l.m. |
| Esposizione del vigneto: | S-O |
| Zucchero residuo: | 0 |

Un bicchiere di *Lunario* è un insieme di sensazioni, di profumi e gusti che riconosciamo e che ci portano ai nostri tempi, ai nostri luoghi.

Esame organolettico

| | |
|-------------|---|
| Aspetto: | Limpido. |
| Colore: | Giallo paglierino, con riflessi verdognoli. |
| Profumo: | Le varietà autoctone impiegate si mettono in evidenza soprattutto per la fragranza degli aromi legati alla fermentazione alcolica quali, rosa, limone e banana. |
| Sapore: | L'attacco è morbido e vellutato, la presenza di una buona acidità contribuisce alla struttura del vino e lo rende equilibrato e armonico allo stesso tempo. Tra le sensazioni percepite emergono sapori di mandorle, nocciole e agrumi. |
| Abbinamenti | Si raccomanda l'accompagnamento con carni bianche e pesce ad una temperatura di servizio di 8-10°C. |

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto.
Illimpidimento statico e separazione dei fondi.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata (18°C, una settimana circa).
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di marzo.
Assemblaggio nei mesi di maggio - giugno.





LA LUNA®
DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Lunario»
D.O.P.
Colli Lanuvini
Superiore

| | |
|---------------------|---|
| Production area: | Lanuvio |
| Variety: | Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano e Bellone |
| Ratio vines / ha: | 4200 |
| Soil quality: | Clayey, sandy |
| Altitude: | 200 m s.l.m. |
| Vineyards exposure: | S-W |
| Residual sugar | 0 |

A glass of *Lunario* is a whole of sensations, odours and tastes that we recognize and that lead us to our times, to our places.

Organoleptic test

| | |
|-----------|--|
| Look: | Clear. |
| Colour: | Straw-yellow, with greenish reflections. |
| Odour: | The autochthonous varieties used get themselves noticed especially for the scents of the aromas derived from alcoholic fermentation, such as rose, lemon and banana. |
| Taste: | Attack is smooth and velvety, the presence of a good acidity contributes to the wine's structure and makes it at the same time well-balanced and harmonious. Taste of almonds, hazelnuts and citrus emerge among the noticed sensations. |
| Coupling: | Coupling with white meat and fish, at a serving temperature of 8-10°C is recommended. . |

Production:

Harvest by hand in 15-kg perforated crates.
Soft pressing and selection of the different must fractions.
Static clarification and separation of sediments.
Addition of selected yeasts.
Thermo-regulated alcoholic fermentation (18°C, roughly one week).
Cold tartaric stabilisation during the month of March.
Blending during the months of May / June.

