



LA LUNA® DEL CASALE

azienda agricola Bio

«sara brut»
I.G.P.
Lazio Spumante
Chardonnay

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Chardonnay
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	10

Sara Brut spumante di notevole struttura ed eleganza. Ottima l'evoluzione acida e la grande armonia dei sapori.

Esame organolettico

Aspetto:	Brillante e cristallino.
Colore:	Giallo paglierino.
Perlage:	Fine, Vivace, Persistente .
Profumo:	Sentori di lievito e di crosta di pane. Note di mandorla, noce, nocciola, castagna.
Sapore:	Spumante di notevole struttura ed eleganza. Ottima l'evoluzione acida e la grande armonia dei sapori
Abbinamenti:	Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti i piatti a base di pesce, risotti e zuppe.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Pressatura diretta delle uve.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica: 50% in tonneaux da 500 litri; 50% in acciaio inox.
Costituzione della Cuvée nel mese di novembre, direttamente in autoclave .
Presatura di spuma in autoclave e permanenza sulle fecce di fermentazione per circa 5 mesi.
Stabilizzazione ed imbottigliamento nel mese di aprile successivo alla vendemmia.

