



LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Sara» I.G.P. Lazio Chardonnay

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Chardonnay
Densità ceppi/ha:	4200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Sara è il frutto della perfetta sintonia tra un Territorio fortemente vocato, una scelta varietale rigorosa e la grande volontà di produrre un vino di eccellenza.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpidissimo.
Colore:	Giallo paglierino carico.
Profumo:	Il vino si presenta estremamente ricco di profumi, diversi tra loro. Tra quelli più intensi ricordiamo le note legate all'affinamento in legno. Si percepiscono inoltre sentori delicati di castagna, burro e crosta di pane.
Sapore:	Sara è un vino decisamente strutturato ed imponente. Le basse produzioni per ceppo contribuiscono alla morbidezza ed alla piacevolezza gustativa. Ovviamente un vino asciutto, senza residuo zuccherino, sebbene la bassa acidità e l'elevata gradazione alcolica possano trarre in inganno il degustatore.
Abbinamenti:	Sara risulta particolarmente indicato negli abbinamenti con piatti a base di carni bianche o con zuppa di pesce. Va servito non eccessivamente freddo, si consiglia pertanto una temperatura di servizio di 10-12°C

Produzione:

Pressatura diretta delle uve integre.
Decantazione statica a freddo per 12 ore a 10°C.
Aggiunta di lieviti selezionati. Entonnage in tonneau da 500 litri cad.
Fermentazione ed elevazione del vino in legno per quattro mesi su fecce fini, mantenute in sospensione.
Assemblaggio nei mesi di marzo-aprile.





LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

«Sara» I.G.P. Lazio Chardonnay

Production area:	Lanuvio
Variety:	Chardonnay
Ratio vines / ha.	4200
Soil quality:	Clayey, sandy
Altitude:	200 m s.l.m.
Vineyards exposure:	S-W
Residual sugar	0

Sara is the fruit of perfect synergy among a strongly suitable Territory, a strict varietal choice and the great will of producing a wine of excellence

Organoleptic test

Look:	Extremely clear.
Colour:	Deep straw-yellow.
Odour:	Wine appears extremely rich with fragrances, different from each other. Among the most intense ones, notes connected to the refining in wood. Subtle scents of chestnut, butter and breadcrust are also perceived.
Taste:	<i>Sara</i> is a resolutely structured and impressive wine. The low production per stump contribute to the gustative softness and pleasantness. Obviously a dry wine, without sugary residual, although low acidity and high alcoholic content could deceive tasters.
Coupling:	<i>Sara</i> appears especially suitable in couplings with white meat dishes or fish soups. Serve not excessively cold; a serving temperature of 10-12°C is therefore recommended.

Production:

Direct soft pressing of intact grapes.
Cold static separation for 12 hours at 10°C.
Addition of selected yeasts.
Thermo-regulated alcoholic fermentation at about 18°C (roughly two weeks).
Wine elevation for about 4 months in steel on thin lees, kept in suspension.
Blending during the months of March / April.

