



LA LUNA®
DEL CASALE

azienda agricola Bio

«MERIDIES»
I.G.P.
Lazio Cabernet
Sauvignon

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Cabernet sauvignon
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zuccheri residuo:	0

Vino dotato di grande eleganza e di grande potenzialità evolutiva in bottiglia.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido e pulito.
Colore:	Rosso ciliegia intenso e profondo
Profumo:	Il profumo è estremamente fruttato, in particolare ciliegia, mirtillo, frutti di bosco. Si percepiscono inoltre note speziate molto sgradevoli e fini. Mancano le note vegetali, tipiche della varietà Cabernet, per una precisa scelta aziendale di voler esprimere maggiormente il lato fruttato.
Sapore:	L'attacco è vellutato e morbido con sapori che rievocano quelli dell'olfazione. Vino dotato di grande eleganza e di grande potenzialità evolutiva in bottiglia.
Abbinamenti:	Si abbina bene con piatti a base di carne ed in particolare cacciagione e selvaggina. Gradevole anche per accompagnare formaggi stagionati. Servire a 18-20°C

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspa-pigiatura e macerazione *pre-fermentativa a freddo per 12 h.*
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata (24-26°C).
Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di vino.
Fermentazione malolattica in acciaio inox.
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di maggio.
Assemblaggio durante *l'estate successiva alla vendemmia.*





LA LUNA®
DEL CASALE

azienda agricola Bio

«MERIDIES»
I.G.P.
Lazio Cabernet
Sauvignon

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

Wine endowed with great elegance and ageing potential after bottling.

Organoleptic test

Look:	Clear and clean.
Colour:	Rich and deep cherry-red.
Odour:	Aroma is extremely fruity, especially with cherry, blueberry and soft fruit flavour. Spiced notes, very pleasant and subtle, are perceived. Vegetable notes, typical of <i>Cabernet</i> variety are missing due to a precise company policy of expressing more the fruity aspect.
Taste:	Attack is smooth and velvety with flavours recalling the ones of olfaction. Wine endowed of great elegance and ageing potential after bottling.
Coupling:	It pairs well with meat-based dishes, especially venison and game. It also goes agreeably with mature cheese. Serve at 18-20°C

Production:

Harvest by hand in 15-kg perforated crates.
Stemming-pressing and pre-fermentation cold maceration (cold soak) for 12 hours.
Addition of selected yeasts.
Thermo-regulated (24-26°C) alcoholic fermentation.
Soft pressing and selection of different wine fractions.
Malolactic fermentation in stainless steel
Cold tartaric stabilisation in the month of May.
Blending during the Summer following the vintage.

