



LA LUNA[®] DEL CASALE

azienda agricola Bio

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	100% Cabernet sauvignon
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero 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 gradevoli 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 accompagna 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*.

MERIDIES I.G.P. Lazio Cabernet Sauvignon

