



# LA LUNA<sup>®</sup> DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	180 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Produrre il miglior vino possibile e donarlo al più prezioso degli *Amici*.  
Con questo animo nasce il *Vino Alessandro*, in quantità limitata,  
così come i veri amici.

## Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Rosso rubino, profondo e sostenuto.
Profumo:	Il vino presenta un ventaglio olfattivo estremamente ampio, complesso e particolarmente intenso. Convivono infatti sentori legati alle varietà impiegate (lampone, cassis, fragola), all'affinamento in legno (vaniglia, noce di cocco, pepe, liquirizia, chiodi di garofano) ed infine all'affinamento in bottiglia (profumi balsamici di grande rilievo; resina, cedro, timo).
Sapore:	<i>Alessandro</i> si presenta estremamente ricco e complesso, dotato nel contempo di grande morbidezza e di una notevole struttura. Un vino dal grande potenziale evolutivo che non mancherà di sorprendere negli anni a venire
Abbinamenti:	Ad un vino dalla grande complessità e struttura si abbinano certamente piatti saporiti e di grande elaborazione come lepre, cinghiale o coniglio.

## Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.  
Diraspatura e invio al vinificatore, aggiunta di lieviti selezionati.  
Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa).  
Macerazione post-fermentativa (due settimane circa).  
Svinatura e Pressatura soffice delle vinacce fermentate.  
Selezione delle differenti frazioni di vino.  
Fermentazione malolattica in acciaio inox .  
Entonnage in barriques da 225 litri cad per 12 mesi.

# *Alessandro* I.G.P. Lazio Rosso

