



LA LUNA[®] DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

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

La brillante pulizia del colore, l'eleganza dei profumi, l'armonia dei sapori. Tutto questo è il nostro *Illune*, frutto della passione nostra e delle persone che lavorano con noi.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido e pulito.
Colore:	Rosa Cerasuolo
Profumo:	Fresco e fruttato. Sentori netti di rosa, ciliegia e fragole. Eccelle per la pulizia olfattiva e per la grande eleganza varietale.
Sapore:	Di grande freschezza e avvolgenza l'attacco. Seguono note spiccatamente acide, testimonianza di una raccolta volutamente anticipata per preservare la freschezza e la gioventù. Buona la persistenza, ottimo l'equilibrio gustativo, con la finale moderatamente amarognola.
Abbinamenti:	Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspa-pigiatura.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata in presenza di bucce per 12 h.
Svinatura e pressatura soffice delle vinacce.
Completamento della fermentazione alcolica "in bianco".
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di Aprile.

Illune
I.G.P.
Lazio Rosato

