



LA LUNA[®] DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

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

Un bicchiere di *Lunario* è un insieme di sensazioni, di profumi e gusti che riconosciamo e che ci portano ai nostri tempi, ai nostri luoghi.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
Profumo:	Le varietà autoctone impiegate si mettono in evidenza soprattutto per la fragranza degli aromi legati alla fermentazione alcolica quali, rosa, limone e banana.
Sapore:	L'attacco è morbido e vellutato, la presenza di una buona acidità contribuisce alla struttura del vino e lo rende equilibrato e armonico allo stesso tempo. Tra le sensazioni percepite emergono sapori di mandorle, nocciole e agrumi.
Abbinamenti	Si raccomanda l'accompagnamento con carni bianche e pesce ad una temperatura di servizio di 8-10°C.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto.
Illimpidimento statico e separazione dei fondi.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata (18°C, una settimana circa).
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di marzo.
Assemblaggio nei mesi di maggio - giugno.

Lunario D.O.P. Colli Lanuvini Superiore

