



LA LUNA® DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Merlot
Densità ceppi/ha:	4200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	180 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Vino che colpisce per la particolare morbidezza dei suoi tannini e per la straordinaria freschezza aromatica

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Rosso intenso e sostenuto.
Profumo:	Il vino presenta quegli aromi che da sempre sono tipici del Merlot; ciliegia, marasca, lampone e cassis. La difficoltà di coltivare una varietà precoce come il Merlot in un ambiente caldo sta nell'individuare l'esatta data di raccolta e non attendere oltre.
Sapore:	Morbido e asciutto al palato. Si percepiscono in finale le note di menta e liquirizia, risultato della sinergia tra affinamento in bottiglia e territorio. Vino che colpisce per la particolare morbidezza dei suoi tannini e per la straordinaria freschezza aromatica.
Abbinamenti:	Si abbina perfettamente a piatti della cucina tipica della zona, esaltando nel contempo gusto e tradizione.

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.

Plenilunio I.G.P. Lazio Merlot

