



LA LUNA
VINO SPUMANTE
ROSÉ 2019
12,5% Vol

COMUNE: Albugnano (AT)

VARIETÀ: uve a bacca rossa del territorio

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: medio impasto, calcareo

ESPOSIZIONE: ovest

RESA PER ETTARO: 100 q

ALLEVAMENTO: in controspalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura diretta delle uve, fermentazione a bassa temperatura. Rifermentazione in autoclave

AFFINAMENTO: 1 mese sui lieviti di rifermentazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo
come aperitivo

N° DI BOTTIGLIE: circa 1500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

rosato dai toni leggeri e semplici.

Al naso richiama sensazioni di ciliegia

e frutta rossa fresca, inseriti in un bouquet leggiadro

e tenue. In bocca è fragrante, di facile beva,

con un finale fresco e dissetante.

