



“Luna” Spumante Extra Dry



■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo

ESPOSIZIONE:
Sud - Est

DENSITÀ D’IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
50% Ortrugo e 50% Chardonnay

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
vinificazione in bianco.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Filtrazione e passaggio in autoclave per una lenta rifermentazione
che completa la delicata presa di spuma.

■ Vino

Bianco spumante extra dry metodo charmat

COLORE:
giallo paglierino chiaro

PROFUMO:
delicato, fine ed elegante

SAPORE:
secco, persistente, piacevole

ABBINAMENTO:
aperitivo, antipasti e primi piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
5° C

GRADO ALCOLICO:
12% vol