



Luna sul Poggio

Gavi Docg del Comune di Gavi

UVE: Gavi 100%

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo Docg

SUOLO: Terre rosse da argille ferrettizzate, moderatamente profondo, con pH debolmente acido e stratificazione superficiale sabbiosa. Buona ritenzione idrica

TERRITORIO: Colline a nord di Gavi. Altitudine media 300 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione sud-ovest

COLTIVAZIONE: Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni e, in parte, con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica parzialmente svolta. Riposo sulle fecce fini fino alla primavera successiva alla vendemmia, filtrazione ed imbottigliamento. Affinamento per due mesi in bottiglia, prima della vendita

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 1 g/lit - Acidità totale 5,10 g/lit

NOTE ORGANOLETTICHE: Luna ama farsi scoprire piano, con l'eleganza e l'equilibrio di un fuoriclasse. Il suo vestito di velluto giallo profuma di cedro, ananas, basilico, timo e si tinge di fragranze balsamiche. In bocca è cremoso, agrumato, pieno di carattere, sapido, intenso nella sua capacità di raccontare i frutti tropicali e le erbe aromatiche. Chiude lunghissimo con persistenze minerali e riflessi di mandorla

ABBINAMENTI: Prezioso con torte salate, pesce al forno e ravioli di carne, incanta con uova ripiene, frittate di verdure e pollo arrosto. Delizioso con piatti estivi di rucola, bresaola e mozzarella, si racconta che sia amico inseparabile di culatello, prosciutto di Parma e spalla cotta...

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C

