



Luna sul Poggio

Gavi Docg del Comune di Gavi

UVE: 100% Gavi

TIPO: Vino bianco fermo a denominazione di origine controllata e garantita.

SUOLO: Terre rosse di media profondità derivanti da argille ferallitiche, con pH leggermente acido e strato superficiale sabbioso. Buona capacità di ritenzione idrica.

TERROIR: Le colline a nord di Gavi. Altitudine media di 300 m.

IMPIANTO: Allevamento a Guyot, 4.000 ceppi/ha, resa 9,5 tonnellate/ha, esposizione sud-ovest.

COLTIVAZIONE: Gestione in conversione al biologico, inerbimento a file alterne, nutrizione con letame, nessuna sfogliatura.

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte a mano in cassette al perfetto grado di maturazione.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni e in parte con lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia di due mesi prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI: 12,5% alcol, 1 g/l zuccheri residui, 5,10 g/l acidità totale

NOTE SENSORIALI: Luna ama farsi scoprire lentamente, con l'eleganza e l'equilibrio di un'interprete d'eccezione. Il suo abito di velluto giallo è profumato di cedro, ananas, basilico e timo, con sfumature balsamiche. Cremoso, agrumato e sapido al palato, è ricco di carattere e intenso nella sua capacità di evocare frutti tropicali ed erbe aromatiche. Finale lungo con persistenza minerale.

ABBINAMENTI: Delizioso con torte salate, pesci al forno e ravioli di carne, incantevole con uova ripiene, frittate di verdure e pollo arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C

