



MONTE LUNA

CLASSIFICAZIONE

Vermentino di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Monte Luna è il nome di un rilievo situato a sud del centro di Senorbi, oggi parco archeologico dove è stata rinvenuta una necropoli.

DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo delicato con sentori di fiori bianchi e agrumi. Sapore gradevolmente fresco e di buon corpo. Uvaggio 100% Vermentino di Sardegna DOC.

VIGNETO

Allevamento a spalliera. Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha. Produzione di circa 100 q.li / Ha.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta viene trasferita in una pressa soffice per ottenere un mosto di prima qualità. Il mosto viene poi trasferito in contenitori termo-condizionati (18°- 20°C) per essere avviato alla fermentazione alcolica. Dopo varie filtrazioni il vino viene messo in bottiglia e fatto riposare per circa un mese.

CALICE CONSIGLIATO

Calice a stelo lungo.

ABBINAMENTO

Piatti a base di pesce.



Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



Delicato, sentori di frutta
con richiami all'albicocca
e un sottofondo di vaniglia



Gradevole, fresco, con
leggero retrogusto
amarognolo

UVE
100% Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA
13 % vol

TERRENO
collinare con suolo di medio impasto

TEMP. DI SERVIZIO
12° C.

AFFINAMENTO
minimo mesi 1 in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75