



LA LUNA[®] DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Chardonnay
Densità ceppi/ha:	4200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Sara è il frutto della perfetta sintonia tra un Territorio fortemente vocato, una scelta varietale rigorosa e la grande volontà di produrre un vino di eccellenza.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpidissimo.
Colore:	Giallo paglierino carico.
Profumo:	Il vino si presenta estremamente ricco di profumi, diversi tra loro. Tra quelli più intensi ricordiamo le note legate all'affinamento in legno. Si percepiscono inoltre sentori delicati di castagna, burro e crosta di pane.
Sapore:	Sara è un vino decisamente strutturato ed imponente. Le basse produzioni per ceppo contribuiscono alla
morbidezza	ed alla piacevolezza gustativa. Ovviamente un vino asciutto, senza residuo zuccherino, sebbene la bassa
acidità	e l'elevata gradazione alcolica possano trarre in inganno il degustatore.
Abbinamenti:	Sara risulta particolarmente indicato negli abbinamenti con piatti a base di carni bianche o con zuppa di pesce. Va
servito	non eccessivamente freddo, si consiglia pertanto una temperatura di servizio di 10-12°C

Produzione:

Pressatura diretta delle uve integre.
Decantazione statica a freddo per 12 ore a 10°C.
Aggiunta di lieviti selezionati. Entonnage in tonneaux da 500 litri cad.
Fermentazione ed elevazione del vino in legno per quattro mesi su fecce fini, mantenute in sospensione.
Assemblaggio nei mesi di marzo-aprile.

Sara
I.G.P. Lazio
Chardonnay

