



# LUNA PIENA

**Vitigni:** gaglioppo 100%

**Vinificazione e affinamento:** diraspatura ad acino integro. Criomacerazione per circa 7 giorni, pressatura soffocissima, successiva pulizia del mosto ed avvio fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con permanenza sulle fecce fini per circa 4 mesi successivamente in bottiglia per circa 30 giorni

**Gradazione alcolica:** 13°/13,50°

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Caratteristiche organolettiche:** rosa chiaro brillante. Al naso è complesso, regala sentori di frutta rossa matura e soprattutto lampone, fiori e spezie. In bocca è pieno, equilibrato e persistente

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna egregiamente piatti complessi a base di pesce o carni bianche. Ottimo con salumi e formaggi a pasta semi dura

NOTE

---

---