

Luna & Gaia



 BIANCO MACERATO

INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Provenza

Vitigni: Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media per ha: 30 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 30 giorni in tini di cemento. Affinamento in tonneau usate per 12 mesi.

Solforosa totale: 30 mg/l

Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE



DOMAINE MILAN

Henri e Théophile Milan

PERCHÉ

Il Luna & Gaia del Domaine Milan è un vino bianco macerato, profumato, sapido e con una beva estremamente fluida e dissetante, dove su una matrice estrattiva si intrecciano note di erbe mediterranee e agrumi. E' un'assoluta novità nella gamma aziendale presa in mano da Théophile, figlio di Henry.

QUANDO

Quando il vermentino non basta più e bisogna andare oltre, immergetevi nelle atmosfere provenzali bevendovi il Luna & Gaia preferibilmente all'aperto quando il vento e il tepore di una bella giornata fanno da cornice a un semplice buon pane, un olio extravergine di oliva e qualche fiocco di sale.

