

## La Lune Amphore



BIANCO



LAVORAZIONE IN ANFORA



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Paese:** Francia

**Regione:** Loira

**Vitigno:** Chenin Blanc

**Suolo:** Scistoso

**Estensione del vigneto:** 1,5 ha

**Tipo d'impianto:** Alberello

**Densità ceppi per ha:** 6.000

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ha:** 20 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento per 12 mesi sulle fecce fini in anfore di gres.

**Solforosa totale:** 10 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 3.000

### PRODUTTORE



#### FERME DE LA SANSONNIÈRE

Mark Angeli

### PERCHÉ

La Lune Amphore di Ferme de La Sansonniere è un vino bianco elegante, fresco e sapido. Originale e di grande purezza, un vino leggiadro che si muove sinuosamente in bocca, dando prova di tutta la sua mineralità e finezza. Dal finale lungo e profondo.

### QUANDO

Quando dopo la vostra vacanza annuale in Sardegna, portate a casa la preziosa bottarga di Cabras, è ora di preparare uno spaghetti al dente, grattugiarci sopra abbondante quantitativo del bottino sardo, fino al raggiungimento della giusta cremosità e accompagnare il tutto con una bottiglia di Lune Amphore.

