La Lune Noire

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 Noire 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 spaghettone 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.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it