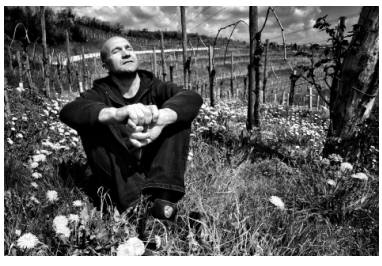
Lunar

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2018, 2021
Formato: 100 cl
Paese: Slovenia
Regione: Brda/Collio
Vitigni: Ribolla, Chardonnay
Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 29 anni
Produzione media per ha: 34 hl
Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva, diraspatura manuale e trasferimento delle uve in barrique dall'apertura modificata. La fermentazione spontanea comincia all'interno dei chicchi, fino alla rottura, macerazione sulle bucce per 8 mesi. Imbottigliamento per caduta durante luna piena e affinamento in bottiglia per minimo 4 anni.
Solforosa totale: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000
Note: Bottiglia da tenere in piedi per almeno una settimana prima del consumo per decantazione del fondo, che è considerevole e garanzia di naturalezza e longevità. Al momento del servizio si consiglia di caraffare il vino per separarlo dal deposito.

PRODUTTORE



MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Lunar di Movia è un vino bianco macerato, frutto del blend di due vitigni principi della zona. Un vino intenso, potente e burroso, rivela una bocca materica e cremosa e un finale leggermente fumé. Imbottigliato in litro per poter decantare il vino e separarlo dal fondo, che lo accompagna e lo arricchisce fino all'apertura.

QUANDO

Quando rientrate a casa infreddoliti, dopo una lunga giornata d'inverno passata all'aperto, prendete una bottiglia di Lunar (mai fredda!), mettete delle musica jazz e lasciatevi trascinare emotivamente mentre preparate una vellutata di ceci e zucca.

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