

Lustro di Luna

Lustro di Luna è un blend Grecanico e Chardonnay. È un vino bianco secco, che rappresenta le potenzialità del Grecanico coltivato vicino al mare e dello Chardonnay coltivato in collina, vicino al Lago Arancio.

COLORE: paglierino con vivaci riflessi verdognoli.

PROFUMI: tipicamente mediterranei di limone e mandarino si accostano a profumi di mela golden e di biancospino.

SAPORE: Al palato ha un grande equilibrio tra freschezza, struttura e bevibilità. Una gradevole vena sapida lo rende minerale. Finale di pesca e mandorla.

ZONA DI PRODUZIONE:

Menfi [Grecanico]

Sambuca di Sicilia (AG) [Chardonnay]

TIPI DI SUOLI:

Menfi: Terreno molto profondo, di medio impasto con poche pietre, ricco di sostanza organica.

Sambuca di Sicilia: Suolo da poco profondo a profondo, di medio impasto, calcareo con buona presenza di pietre.

PRODUZIONE ANNUALE DI BOTTIGLIE:

10.000

ALTITUDINE DEL VIGNETO:

100/230 metri

DENSITÀ DI IMPIANTO PIANTE/ETTARO:

4.500 piante/ettaro

COMPOSIZIONE VINO:

40 % Grecanico, 60 % Chardonnay

VINIFICAZIONE:

Grecanico: Vendemmia a fine di settembre, diraspatura e pressatura soffice delle uve. Dopo la chiarificazione il mosto viene travasato e inoculato con lieviti e fermentazione a 15 °C per 20 giorni.

Chardonnay: Vendemmia intorno alla prima settimana di settembre, diraspatura e pressatura soffice, il mosto viene chiarificato per decantazione a freddo e poi inoculato con un lievito selezionato. Dopo la fermentazione delle uve il vino rimane in serbatoi di acciaio inox.

Nel mese di novembre, i due vini vengono assemblati e concludono la loro maturazione in acciaio. Infine, vi è la filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento seguito da 2 mesi di affinamento bottiglia.

AFFINAMENTO: 4 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

ALCOOL: 13 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/L Ac. Tartarico

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/L

