

LUNAPIENA
TERRE DI COSENZA DOP



CL 375

CL 75


SPADAFORA
1915

LUNAPIENA

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: bianco;

Bottiglie Prodotte: 15.000

Territorio: ampia zona collinare compresa tra i 300 ed i 400 mt. di altezza slm, delimitata dai fiumi Crati a nord e Savuto a sud;

Vitigni: tipici della zona, quali Greco, Mantonicio e Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello;

Periodo di Vendemmia: le uve vengono raccolte solitamente da metà a fine settembre, al chiaro di luna, quando la calura del giorno lascia spazio al fresco della notte, in modo da esaltarne le caratteristiche;

Vinificazione: avviene anch'essa di notte, pressatura soffice delle uve e successiva vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per tre mesi, poi ulteriori tre mesi in bottiglia, al fine armonizzarne il quadro organolettico;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco con riflessi verdognoli, tendenti al dorato in evoluzione;

Profumo: intenso, al naso le note floreali si fondono con sentori di frutta a bacca bianca, netto il profumo di melone;

Sapore: è un vino fresco, piacevole, di buona acidità, eccellente persistenza aromatica, bilanciata da un delicato retrogusto amarognolo;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo aperitivo, il Lunapiena è un vino che ben si adatta alla cucina marinara, eccellente l'abbinamento con una frittura di paranza in riva al mare;

Temperatura di Servizio: consigliata 10-12 °C.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.