SPUMANTE BRUT "LUNA MORÈ"

Prodotto da un’accurata raccolta manuale di uve coltivate a sud del Lago di Garda.
Questo spumante nasce come un omaggio alla luna che accarezza il nostro territorio morenico.

Ottenuto con un metodo Charmat lungo, il Luna Moré è un vino allegro e raffinato.
Al naso sprigiona note di lievito, banana e frutta matura, che si fondono con delicate sfumature floreali.
Al palato è cremoso e avvolgente, sostenuto da un perlage fine e persistente che regala freschezza ed equilibrio.

Perfetto come aperitivo o durante i festeggiamenti, accompagna con eleganza tartare di pesce, piatti di pesce d’acqua dolce e dessert leggeri.

Servire a 6-8°C

- Resa per ettaro: 125 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasche d’acciaio
- Affinamento: 6 mesi sui lieviti, seguito da 6 mesi in bottiglia