



# Fior di Luna

Colli di Luni D.O.C.

NOME VINO: "Fior di Luna"

DENOMINAZIONE: Colli di Luni D.O.C. Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Vermentino, Albarola, Greco.

POSIZIONE VIGNETI : Castelnuovo Magra, Ortonovo,  
Sarzana, Beverino (SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione: 35 anni

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;  
raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco

Sistema di controllo della temperatura: impianto di  
condizionamento termico automatico

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino  
a gennaio/febbraio

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Al colore si presenta giallo paglierino tenue con riflessi  
verdognoli.

Il profumo è fine e delicato con sentori agrumati e floreali di  
biancospino e sambuco.

In bocca è fresco, sapido e di buon carattere. Si riscoprono  
meravigliosamente le note aromatiche percepite nel  
profumo.

## ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo. Accompagna piacevolmente insalate  
di mare, pesci bianchi e verdure in ratatua.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

## CALICE

Bicchieri a calice stretto dal lungo stelo

