

LUNARIA



RONCHI DI CASTELLUCCIO

Rubicone IGT Sauvignon Blanc

UVAGGIO

Sauvignon Blanc

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

300-420 m s.l.m.

SUOLI

Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneti piantati nel 2002, allevati a cordone speronato e alberello.



Interamente ottenuto da uve raccolte a mano, Lunaria è un 100% Sauvignon Blanc, vitigno sempre più distintivo del terroir di Modigliana. Il vigneto, allevato a cordone speronato, risale al 2002, ed è tra i più recenti dell'azienda. Con l'insediamento della gestione Rametta, dal 2020 si è posta particolare attenzione nella selezione delle uve, migliorando così qualità e raffinatezza del vino che si distingue per le intense note varietali e un marcato retrogusto salino, caratteristici del terreno di Modigliana. L'illustrazione dell'etichetta rappresenta l'immagine del fiore di Lunaria in tono magenta.

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre, raccolta a mano.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento di 8 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

ALCOL 12,5%

