LUNARIA

RONCHI DI CASTELLUCCIO

Lunaria



Rubicone IGT
Sauvignon Blanc

UVE
Sauvignon Blanc

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
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.

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. 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, le sue note agrumate e un marcato retrogusto salino, caratteristici del terreno di Modigliana.
L'illustrazione dell'etichetta rappresenta l'immagine del fiore di Lunaria in tono magenta.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica spontanea in acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento di 8 mesi in acciaio sulle fecce fini e almeno 3 mesi in bottiglia.

