

LUNALBA

CHARDONNAY FRIZZANTE
Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA

SELEZIONI SPECIALI



Varietà di uve: Chardonnay

Produzione: Lunalba è il risultato di oculata selezione di uve Chardonnay allevate nel cuore del Salento. Le uve sono raccolte e spremute con pressatura soffice a cui segue la fermentazione in autoclavi a bassa temperatura e a pressione controllata per almeno 15 giorni (in cui si genera naturalmente l'anidride carbonica che lo rende frizzante) e un affinamento di 4 mesi.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: caratteristico fruttato molto intenso.

Gusto: secco, vivace, persistente.

Abbinamenti consigliati: accompagna con grazia antipasti, crostacei, pesce e carni bianche.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,3g/l

Temperatura di servizio: fresco a 8° C.

Grapes: Chardonnay

Production: Lunalba is a result of a careful selection of Chardonnay grapes grown in the Northern Salento area.

They are collected and softly pressed in pneumatic presses; after that follows the fermentation in closed tanks at low temperature and pressure controlled for almost 15 days (where the CO2 is naturally generated) and then a refining in the same tank for 4 months.

Color: straw yellow with green reflexes.

Bouquet: very intense fruity flavor.

Taste: dry, lightly sparkling and persistent.

Food pairing: ideal with hors-d'oeuvres, shellfish, fish and white meats. Excellent as aperitif.

Alcohol content: 12% by vol.

Total acidity: 5,3g/l

Best served at: fresh at 8° C - 45° F.