MONTESPADA SARDEGNA

LUNA SMERALDA SPUMANTE

Vermentino

Classificazione:
SPUMANTE BRUT
MILLESIMATO

Descrizione:
Fresco e fruttato con i caratteristici sentori varietali del Vermentino, ed altri uve Bianchi della Sardegna, oltre che floreale e primaverile. Intenso e persistente, con un buon livello di acidità, questo Spumante è prodotto con metodo Charmat lungo.

Caratteristiche:
Fruttato e fresco, di corpo intenso, questo vino ha un livello di acidità tipico ed elegante del vitigno oltre ad un sapore intenso tipico di questo vitigno

Vigneti di provenienza:
Da un vigneto affacciato sul mare nel nord della Sardegna.

Raccolto:
Vendemmiato tradizionalmente e confezionato manualmente in cassette in cassette nel mese di agosto, quando le uve raggiungono il giusto grado di maturazione.

Suolo:
Terreno argilloso bianco, misto a ciottoli vari, con PH basico

Invecchiamento / Perfezionamento:
Il Luna Smeralda si ottiene dopo fermentazione e presa di spuma, per favorire l'estrazione aromatica varietale. Successivamente viene imbottigliato e lasciato invecchiare per 3 mesi prima di essere messo in vendita.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 cartoni da 6 Bottiglie
Borgogna, verticale pesante.
Sughero naturale standard,

Terreno

ALCOHOL	12,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,2 g/l	HARVEST	MANUAL
AR SUGAR	15 g/l	GRAPE YIELD	80 q.li Ha
TEMP. Service	7/9 C.°	ALTITUDE	120 mt. s.l.m
GRAPES	100% Vino spumante Bianco da uve di Sardegna		