



Lunano

PROVINCIA DI PAVIA IGT

VITIGNO

Pinot Grigio – Moscato – Sauvignon – Chardonnay

VIGNETO

Lunano

SUOLO

Argillo-limoso, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 240 m slm

VINIFICAZIONE

In bianco con parziale macerazione a freddo prima della fermentazione che avviene in acciaio a 16 - 18°C. Affinamento di 6 mesi sulle fecce in vasca d'acciaio. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

NOTE

I terreni calcarei imprimono freschezza ed aromaticità a questo blend di vini pensato per esaltare ed armonizzare le caratteristiche delle uve che lo creano. Si presenta aromatico di grande complessità e persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a pesce crudo, ostriche e crostacei.