

LUNAPIENA ORO
TERRE DI COSENZA DOP



CL 75


SPADAFORA
1916

LUNAPIENA ORO

Classificazione: Terre di Cosenza D.O.P. sottozona DONNICI;

Tipologia: bianco barricato;

Bottiglie Prodotte: 3.000

Territorio: ampia zona collinare compresa tra i 300 ed i 400 mt. di altezza slm, delimitata dai fiumi Crati a nord e Savuto a sud;

Vitigni: tipici della zona, quali Greco, Mantonicio e Malvasia;

Metodo di Coltivazione: tradizionalmente ad alberello;

Periodo di Vendemmia: le uve vengono raccolte solitamente da metà a fine settembre, al chiaro di luna, quando la calura del giorno lascia spazio al fresco della notte, in modo da esaltarne le caratteristiche;

Vinificazione: avviene anch'essa di notte, pressatura soffice delle uve e successiva vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: prima in acciaio per tre mesi, poi in barrique per sei mesi ed infine tre mesi in bottiglia;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato intenso con riflessi ramato in evoluzione, dovuti al giudizioso passaggio in barrique;

Profumo: complesso, l'aroma fruttato si fonde con una leggera speziatura, solo accennata la nota tostata;

Sapore: è un vino di buona acidità, comunque morbido, fine ed elegante, lunga persistenza, bilanciata da un delicato retrogusto amarognolo;

Abbinamenti Gastronomici: il Lunapiena Oro è un vino la cui complessità gustolfattiva, rende l'abbinamento del tutto personale, ottimo finepasta abbinato a formaggi erborinati;

Temperatura di Servizio: consigliata 10-12 °C.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.