

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA

•
CUORE

SOLO LUNA



*“L'eccessivo valore che diamo al tempo,
la fretta che determina il nostro vivere
è il peggior nemico del piacere.
Perchè non fermarsi a riflettere,
a sognare, a sorvolare la luna
alla ricerca dei nostri pensieri,
dei nostri desideri, dei nostri sogni?”*

MONFERRATO SOLOLUNA doc Vitigno: Arneis 85%, Chardonnay 15%. Provenienza vigneto: Colline Alfieri e Monferrato. Vendemmia: esclusivamente in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione, macerazione pellicolare prefermentativa in pressa sottovuoto 12h a 10°, nessuna aggiunta solfiti, fermentazione e affinamento in barriques nuove da 225l della Tonnelleria Boutes di Bourdeaux. Grado alcolico: 14 %VOL..

Acidità totale: >0,6 gr./lt. Estratto secco netto: >23 gr./lt. Commento organolettico: Sololuna è il vino che ricerca potenza ed eleganza in un susseguirsi di emozioni di complessità e complicità. Frutti bianchi: pesca di collina, mela, mela renetta, banana ed ananas a controbilanciare sentori di pera, con leggere note eteree e sottofondo di dolci e tabaccose spezie. Ricerca unica della purezza delle sensazioni, corpo in duale evolvere della materia. Momento di uso: per un momento importante.