

FINE PASTO Per un piacevole dopocena **Luna Nuova**

Vendemmia Tardiva

Il Luna Nuova è un vino dolce caratterizzato da due elementi: l'uso dell'uva Moscato e la pratica della vendemmia tardiva.

La vendemmia tardiva consiste in una raccolta delle uve effettuata più tardi rispetto al periodo di vendemmia classica, sfiorando, nel nostro caso, la prima decade di Novembre. Durante la fase di stramaturazione, l'uva perde una parte dell'acqua che normalmente contiene e quindi tutte le sostanze contenute nell'acino si concentrano, compresi gli zuccheri.



Colore: giallo dorato intenso. L'intensità e la consistenza degli archetti durante il movimento rotatorio del bicchiere denota una grande struttura e un importante grado alcolico.

Profumo: straordinariamente intenso. Spiccano sentori di confettura di albicocca e frutta esotica matura, una naturale complessità aromatica anche con note di miele di acacia.

Sapore: pieno, emerge un delicato sentore di ciliegia e nespole mature. La morbidezza e la ricchezza di estratto è vivace e leggera allo stesso tempo. La sensazione di dolce aromatico è attenuata dall'acidità fresca e briosa che rende sempre più interessante la piacevolezza al palato.

Vitigni: 100% Moscato.

Prodotto dal: 2006.

Produzione media annua di bottiglie: 3.000.

Formati di bottiglie: 0,5 l.

Esposizione dei vigneti: Nord Est - Sud ovest.

Altimetria del vigneto: 140 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda.

Sistema di allevamento: guyot.

Epoca di raccolta delle uve: a seconda dell'andamento della stagione, dopo il 15 Ottobre.

Annata di vendemmia: 2012.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 12° C.

Bicchieri consigliati: calici di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta, per favorire sia lo sviluppo degli aromi sia la loro concentrazione nel naso.

Abbinamenti: pasticceria secca, intrigante l'abbinamento a formaggi erborinati piccanti.

