



# Cuvée Lunae Brut

## Metodo Classico Millesimato

### *Albarola, Vermentino*

Cuvée Lunae per noi è la realizzazione di un sogno che ci ha accompagnato da più di una generazione. Realizzare uno spumante metodo classico nelle nostre terre, utilizzando i nostri vitigni tradizionali, un vino che potesse raccontare un'ulteriore espressione della nostra tradizione vitivinicola, un'altra fotografia del proprio territorio di origine.

**Denominazione:** Spumante Brut Metodo Classico Millesimato

**Vitigni:** Albarola, Vermentino

**Grado alcolico:** 14 % vol.

**Territorio:** Zone ai piedi delle Alpi Apuane, in prossimità del Mar Ligure

**Vinificazione:** Dopo la pressatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo i vini restano in affinamento per 8 mesi sulle fecce fini, dopo il tiraggio le bottiglie restano a riposo per circa 26 mesi prima della sboccatura



## Metodo di produzione

I vini base della Cuvée Lunae derivano da una sola annata e sono il frutto di un'accurata selezione delle uve raccolte a mano nei vigneti a maggior vocazione, collocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure. Dopo la pressatura soffice in assenza di ossigeno, il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. I vini restano in affinamento sulle fecce fini per circa 8 mesi. L'albarola contribuisce apportando acidità e sapidità, il vermentino invece caratterizza il blend con il proprio apporto aromatico e l'impronta territoriale. Infine le bottiglie restano a riposo per circa 26 mesi prima della sboccatura.



## Degustazione

Giallo paglierino. Olfattivamente è ampio e fresco delineato dai profumi della macchia mediterranea e dalla frutta estiva a pasta bianca. Queste note virano su sentori di pepe bianco, salvia e, infine sulla, pietra focaia. Leggero sfondo di brioches. Al palato si sviluppa ricco dalla piacevole nota minerale e dall'acidità che bilanciano la cremosità della bolla. Nel lungo finale ritornano le note fruttate.

