



# AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

## Lunatico

**Gradazione:** 5 % vol

**Temperatura di servizio:** 8 °C

**Terreno:** Calcareo-sabbioso

**Esposizione e altitudine:** Sud/Sud-ovest, 170 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot Classico

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, determinata da un accurato e continuativo controllo analitico e sensoriale nel periodo di metà settembre

**Vendemmia:** in cassette, manuale con selezione delle uve già nel vigneto.

**Vinificazione:** L'uva della vigna raccolta in cassetta viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, ottenendo un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata che generano un fine perlage di vivaci bollicine. Il processo termina con l'affinamento a freddo del prodotto in serbatoi di acciaio inox.



**Abbinamenti gastronomici:** *Vino dolce di estrema piacevolezza dal colore rosso rubino; all'olfatto rivela profumi intensi e caratteristici del vitigno, con marcate note di frutti a bacca rossa. Le sue qualità si esaltano degustandolo con paste di meliga, torcetti, brutti e buoni; E' anche insuperabile con la frutta non molto acida, in particolare fragole, lamponi e pesche gialle*