

LUNALBA

CHARDONNAY FRIZZANTE

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Varietà di uve: Chardonnay

Produzione: Lunalba è il risultato di oculata selezione di uve Chardonnay allevate nel cuore del Salento. Le uve sono raccolte e pigiate con pressatura soffice a cui segue la fermentazione in autoclavi a bassa temperatura e a pressione controllata per almeno 15 giorni (in cui si genera naturalmente l'anidride carbonica che lo rende frizzante) e un affinamento di 4 mesi.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profumo: caratteristico fruttato molto intenso.

Gusto: secco, vivace, persistente.

Abbinamenti consigliati: accompagna con grazia antipasti, crostacei, pesce e carni bianche.

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5,3g/l

Temperatura di servizio: fresco a 8° C.