



LA LUNA<sup>®</sup>  
DEL CASALE

*Vino e Olio d'eccellenza*

*Vino e Olio d'eccellenza,  
espressione del Territorio*



LA LUNA®  
DEL CASALE



***D**a sempre, la natura e la naturalità riescono ad emozionarmi; considero un grande regalo l'opportunità di vivere e lavorare a contatto con la Terra, che risarcisce ogni sforzo proporzionalmente all'amore con cui viene compiuto.*

*Eppure nella vita (e lo testimonia il nome che porta la nostra azienda) e nel lavoro volgo spesso gli occhi al Cielo, cercando di migliorare quotidianamente i risultati, ovvero la Qualità dei prodotti che offriamo. Sono i Colli Lanuvini a spingermi con tanta passione in questa avventura: produrre vino e olio di altissima qualità, con metodi controllati e senza compromessi.*

*In questo catalogo trovate molte informazioni sui prodotti e sulla terra da cui vengono. Potete ammirarne i colori. Per respirarne gli odori, e gustarne i sapori, venite a trovarci.*

*Noi - e i vini de i Castelli Lanuvini - Vi aspettiamo.*

*Nicoletta Sirbu*



## LA LUNA DEL CASALE

*È un'azienda agricola biologica a conduzione familiare, dove ognuno mette in pratica le proprie attitudini per la riuscita del prodotto finale. La cantina all'avanguardia ad alto contenuto tecnologico, un rapporto di assoluta complicità con un esperto enologo, Paolo Peira, e soprattutto un territorio profondamente vocato, i Colli Lanuvini, che asseconiamo con processi naturali, un occhio al bio e rese molto basse, sono per noi i presupposti per creare vini di grande personalità, che oggi portano i nomi dei nostri figli.*

## I VINI

*...vantano una serie di prestigiose certificazioni che testimoniano la qualità e l'impegno della nostra azienda nel rispetto del territorio e dell'identità mediterranea.*

*In particolare, possediamo la certificazione biologica, le IGP e DOP del nostro territorio e beneficiamo del prestigioso marchio Reservin. Siamo particolarmente orgogliosi di quest'ultimo riconoscimento poiché esso conferma che i nostri vini rientrano nelle Aree Protette del Mediterraneo, in particolare nell'area del Parco dei Castelli Romani, e rispettano i principi della Carta Locale Italiana. Questa Carta stabilisce gli impegni dell'Azienda nel preservare e valorizzare le cinque risorse fondamentali per l'identità mediterranea: Acqua, Biodiversità, Suoli e Paesaggi, Monumenti e Siti Storici e, naturalmente, i Vini.*

# Sara

IGP Lazio Chardonnay

*Sara è il frutto della perfetta sintonia tra un Territorio fortemente vocato, una scelta varietale rigorosa e la grande volontà di produrre un vino di eccellenza.*

## Prodotto da uve Chardonnay

### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpidissimo.

**Colore:** Giallo paglierino carico.

**Profumo:** Il vino si presenta estremamente ricco di profumi, diversi tra loro. Tra quelli più intensi ricordiamo le note legate all'affinamento in legno. Si percepiscono inoltre sentori delicati di castagna, burro e crosta di pane.

**Sapore:** Sara è un vino decisamente strutturato ed imponente. Le basse produzioni per ceppo contribuiscono alla morbidezza e alla piacevolezza gustativa. Ovviamente un vino asciutto, senza residuo zuccherino, sebbene la bassa acidità e l'elevata gradazione alcolica possano trarre in inganno il degustatore.

**Abbinamenti:** Sara risulta particolarmente indicato negli abbinamenti con piatti a base di carni bianche o con zuppa di pesce. Va servito non eccessivamente freddo, si consiglia pertanto una temperatura di servizio di 10-12°C.

### Organoleptic test

**Look:** Extremely clear.

**Colour:** Deep straw-yellow.

**Odour:** Wine appears extremely rich with fragrances, different from each other. Among the most intense ones, notes connected to the refining in wood. Subtle scents of chestnut, butter and breadcrust are also perceived.

**Taste:** Sara is a resolutely structured and impressive wine. The low production per stump contribute to the gustative softness and pleasantness. Obviously a dry wine, without sugary residual, although low acidity and high alcoholic content could deceive tasters.

**Pairings:** Sara appears especially suitable in couplings with white meat dishes or fish soups. Serve not excessively cold; a serving temperature of 10-12°C is therefore recommended.



# Lunario

DOP Colli Lanuvini Superiore

*Un bicchiere di Lunario  
è un insieme di sensazioni,  
di profumi e gusti che riconosciamo  
e che ci portano ai nostri tempi,  
ai nostri luoghi.*

Prodotto da uve Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano e Bellone

#### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido.

**Colore:** Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Le varietà autoctone impiegate si mettono in evidenza soprattutto per la fragranza degli aromi legati alla fermentazione alcolica quali, rosa, limone e banana.

**Sapore:** L'attacco è morbido e vellutato, la presenza di una buona acidità contribuisce alla struttura del vino e lo rende equilibrato e armonico allo stesso tempo. Tra le sensazioni percepite emergono sapori di mandorle, nocciole e agrumi.

**Abbinamenti:** Si raccomanda l'accompagnamento con carni bianche e pesce ad una temperatura di servizio di 8-10°C.

#### Organoleptic test

**Look:** Clear.

**Colour:** Straw-yellow, with greenish reflections.

**Odour:** The autochthonous varieties used get themselves noticed especially for the scents of the aromas derived from alcoholic fermentation, such as rose, lemon and banana.

**Taste:** Attack is smooth and velvety, the presence of a good acidity contributes to the wine's structure and makes it at the same time well-balanced and harmonious. Taste of almonds, hazelnuts and citrus emerge among the noticed sensations.

**Pairings:** Pairing with white meat and fish, at a serving temperature of 8-10°C is recommended.



# Calende

IGP Lazio Bianco

*Un vino che racconta la storia di una terra, il Calende.  
Le uve locali si sposano con quelle internazionali,  
creando un equilibrio di aromi e sapori.  
Un vino da scoprire e apprezzare,  
per chi ama il gusto autentico e la qualità.*

Prodotto da uve Malvasia, Trebbiano, Chardonnay

#### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido.

**Colore:** Giallo paglierino carico, segno di buona maturazione delle uve.

**Profumo:** L'impatto aromatico è intenso e persistente. Si denotano profumi floreali e fruttati, in particolare nocciole, castagne e mandorle.

**Sapore:** L'attacco è vellutato e morbido. L'evoluzione è fresca e ben bilanciata. La finale è amarognola (noci e mandorle) e persistente al palato. Colpisce la grande eleganza e finezza che lo rendono particolarmente "pronto" fin dai primi mesi. Si tratta di un vino fresco, giovane, estremamente gradevole al palato e particolarmente consigliato ai neofiti del vino.

**Abbinamenti:** Si consiglia l'abbinamento con carni bianche, minestre e formaggi di capra, a una temperatura di servizio di 12-15°C.

#### Organoleptic test

**Look:** Clear.

**Colour:** Full straw-yellow, sign of good maturation of grapes.

**Odour:** Aromatic impact is intense and persistent. Floral and fruity scents, especially hazelnut, chestnut and almond, are denoted.

**Taste:** Attack is smooth and velvety. Evolution fresh and well balanced. Finish is bitterish (walnut, almond) and persistent. Its great elegance and refinement, which make it particularly "ready" from the first months, strike. It is a fresh, young and extremely palatable wine, especially recommended for neophytes of wine, that is for the ones who approach oenological world for the first time.

**Pairings:** Pairing with white meat, soups, and goat cheese, at a serving temperature of 12-15°C is recommended.



# Sebastian

IGP Lazio Cabernet Sauvignon

*Sebastian è così, natura pura,  
senza compromessi né costruzioni,  
in grado di regalare nuove emozioni  
ad ogni assaggio.*

## Prodotto da uve Cabernet Sauvignon

### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido.

**Colore:** Rosso rubino, profondo e sostenuto.

**Profumo:** vino di grande eleganza, si percepiscono sentori di frutta rossa in perfetta sintonia ed equilibrio con le note speziate e balsamiche provenienti dal legno di rovere.

**Sapore:** Morbido, elegante, sapido e minerale. Colpisce per la notevole forza e nello stesso per una freschezza tannica senza eguali. A dispetto della considerevole struttura, Sebastian è dotato di una grande bevibilità, segno della perfetta armonia tra la varietà ed il nostro territorio.

**Abbinamenti:** Sebastian si accompagna piacevolmente con la selvaggina, in particolare con piatti di grande elaborazione come cinghiale o lepre.

### Organoleptic test

**Look:** Clear.

**Colour:** Ruby-red, deep and steady.

**Odour:** Wine of great elegance, you can perceive hints of red fruit in perfect harmony and balance with the spicy and balsamic notes coming from oak wood.

**Taste:** Soft, elegant, savory and mineral. It impresses with its remarkable strength and in the same for an unparalleled tannic freshness. Despite the considerable structure, Sebastian is equipped with a great drinkability, a sign of the perfect harmony between variety and our territory.

**Pairings:** Sebastian goes pleasantly with wild animals, especially with fully processed dishes such as wild boar or hare.





# Alessandro

IGP Lazio Rosso

*Produrre il miglior vino possibile  
e donarlo al più prezioso degli Amici.  
Con questo animo nasce il Vino Alessandro,  
in quantità limitata, così come i veri amici.*

Prodotto da uve Merlot, Montepulciano, Cabernet Sauvignon

#### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido.

**Colore:** Rosso rubino, profondo e sostenuto.

**Profumo:** Il vino presenta un ventaglio olfattivo estremamente ampio, complesso e particolarmente intenso. Convivono infatti sentori legati alle varietà impiegate (lampone, cassis, fragola), all'affinamento in legno (vaniglia, noce di cocco, pepe, liquirizia, chiodi di garofano) ed infine all'affinamento in bottiglia (profumi balsamici di grande rilievo; resina, cedro, timo).

**Sapore:** Alessandro si presenta estremamente ricco e complesso, dotato nel contempo di grande morbidezza e di una notevole struttura. Un vino dal grande potenziale evolutivo che non mancherà di sorprendere negli anni a venire.

**Abbinamenti:** Ad un vino dalla grande complessità e struttura si abbinano certamente piatti saporiti e di grande elaborazione come lepre, cinghiale o coniglio.

#### Organoleptic test

**Look:** Clear.

**Colour:** Ruby-red, deep and steady.

**Odour:** The wine shows an olfactory range extremely wide, subtle, and particularly intense. Sensations derived from the used variety (raspberry, cassis, strawberry), from refining in wood (vanilla, coconut, pepper, liquorice, cloves) and eventually from bottle refining (greatly prominent balsamic scents; resin, cedar, pine) coexist.

**Taste:** Alessandro appears extremely rich and complex, endowed with a great softness and with a considerable structure at the same time. A wine with a great evolutionary potential, which is bound to surprise in years to come.

**Pairings:** A wine with great complexity and structure definitely couples with tasty and very elaborate dishes, such as hare, wild boar or rabbit.



# Meridies

IGP Lazio Cabernet Sauvignon

*Un vino che è arte e magia.  
Un vino che sa di eleganza e di tempo.  
Un vino che ti conquista e ti sorprende.*

## Prodotto da uve Cabernet Sauvignon

### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido e pulito.

**Colore:** Rosso ciliegia intenso e profondo.

**Profumo:** Il profumo è estremamente fruttato, in particolare ciliegia, mirtillo, frutti di bosco. Si percepiscono inoltre note speziate molto gradevoli e fini. Mancano le note vegetali, tipiche della varietà Cabernet, per una precisa scelta aziendale di voler esprimere maggiormente il lato fruttato.

**Sapore:** L'attacco è vellutato e morbido con sapori che rievocano quelli dell'olfatto. Vino dotato di grande eleganza e di grande potenzialità evolutiva in bottiglia.

**Abbinamenti:** Si abbina bene con piatti a base di carne ed in particolare caccagione e selvaggina. Gradevole anche per accompagnare formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.

### Organoleptic test

**Look:** Clear and clean.

**Colour:** Rich and deep cherry-red.

**Odour:** Aroma is extremely fruity, especially with cherry, blueberry and soft fruit flavour. Spiced notes, very pleasant and subtle, are perceived. Vegetable notes, typical of Cabernet variety are missing due to a precise company policy of expressing more the fruity aspect.

**Taste:** Attack is smooth and velvety with flavours recalling the ones of olfaction. Wine endowed of great elegance and ageing potential after bottling.

**Pairings:** It pairs well with meat-based dishes, especially venison and game. It also goes agreeably with mature cheese. Serve at 18-20°C.



# Plenilunio

IGP Lazio Merlot

*Un vino che ti sorprende  
con la sua dolcezza vellutata,  
con tannini che accarezzano il palato  
e un aroma che ti travolge  
e ti fa vivere un'avventura dei sensi.*

**Prodotto da uve Merlot**

#### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido.

**Colore:** rosso intenso e sostenuto.

**Profumo:** Il vino presenta quegli aromi che da sempre sono tipici del Merlot: ciliegia, marasca, lampone e cassis. La difficoltà di coltivare una varietà precoce come il Merlot in un ambiente caldo sta nell'individuare l'esatta data di raccolta e non attendere oltre.

**Sapore:** Morbido e asciutto al palato. Si percepiscono in finale le note di menta e liquirizia, risultato della sinergia tra affinamento in bottiglia e territorio. Vino che colpisce per la particolare morbidezza dei suoi tannini e per la straordinaria freschezza aromatica.

**Abbinamenti:** Si abbina perfettamente a piatti della cucina tipica della zona, esaltando nel contempo gusto e tradizione.

#### Organoleptic test

**Look:** Clear.

**Colour:** Intense and steady red.

**Odour:** The wine presents those aromas always characteristic of Merlot: cherry, marasca, raspberry and cassis. The trouble in growing an early variety as Merlot in a warm environment is that the accurate harvesting date has to be detected and it is necessary not to wait longer.

**Taste:** Soft and dry on the palate. In the finish, notes of mint and liquorice, which result from the synergy between bottle refining and territory, are sensed. The wine strikes for the special softness of its tannins and for its extraordinary aromatic freshness.

**Pairings:** It couples perfectly with dishes of the typical cooking of the region, enhancing both flavour and tradition.



# Illune

IGP Lazio Rosato

*La brillante pulizia del colore,  
l'eleganza dei profumi, l'armonia dei sapori.  
Tutto questo è il nostro Illune,  
frutto della nostra passione  
e delle persone che lavorano con noi.*

Prodotto da uve Sangiovese, Montepulciano

#### Esame organolettico

**Aspetto:** Limpido e pulito.

**Colore:** Rosa cerasuolo.

**Profumo:** Fresco e fruttato. Sentori netti di rosa, ciliegia e fragole. Eccelle per la pulizia olfattiva e per la grande eleganza varietale.

**Sapore:** Di grande freschezza e avvolgenza l'attacco. Seguono note spiccatamente acide, testimonianza di una raccolta volutamente anticipata per preservare la freschezza e la gioventù. Buona la persistenza, ottimo l'equilibrio gustativo, con la finale moderatamente amarognola.

**Abbinamenti:** si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

#### Organoleptic test

**Look:** Clear and clean.

**Colour:** Cherry pink.

**Odour:** Fresh and fruity. Distinct scents of rose, cherry and strawberry. Excels in the olfactory neatness and in the elegance of the variety.

**Taste:** Attack is greatly fresh and surrounding. Notes follow remarkably acid, witnesses of an harvest made intentionally ahead of time to preserve freshness and youth. A good persistency and a very fine tasting balance, with a bitterish final.

**Pairings:** It couples well with shellfish and, in general, with any fish-based starters. Very nice as aperitif.



# Rosé brut

IGP Lazio Rosato Spumante Millesimato

*Nello spumante rosé brut la sinfonia  
dei profumi di un giorno di primavera.  
Freschezza e finezza si fondono  
con la notevole struttura gustativa.*

**Prodotto da uve Merlot, Sangiovese, Montepulciano**

**Esame organolettico**

**Aspetto:** Limpido e pulito.

**Colore:** Rosa cerasuolo.

**Perlage:** Fine, vivace, persistente.

**Profumo:** Aromi di rosa, pompelmo e arancio. Sentori inoltre di lievito e di crosta di pane.

**Sapore:** Vino di grande fascino. Dotato di una buona acidità e di una finale sapida e persistente.

**Abbinamenti:** Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

**Organoleptic test**

**Look:** Clear and clean.

**Colour:** Cherry pink.

**Perlage:** Fine, lively, persistent.

**Perfume:** Aromas of rose, grapefruit and orange. Hints of yeast and bread crust.

**Taste:** Wine of great charm. Equipped with good acidity and a savory and persistent finish.

**Pairings:** It goes well with crustaceans and in general with all fish based appetizers. Excellent as an aperitif.



# Sara brut

IGP Lazio Spumante Chardonnay Millesimato

*Sara Brut è una bollicina dorata  
che incanta il palato con la sua struttura generosa  
e la sua eleganza sofisticata.  
Un equilibrio sublime  
tra acidità e armonia di profumi e gusti.  
Un vino che trasforma ogni momento  
in una celebrazione.*

## Prodotto da uve Chardonnay

### Esame organolettico

**Aspetto:** Brillante e cristallino.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Perlage:** Fine, vivace, persistente.

**Profumo:** Sentori di lievito e di crosta di pane. Note di mandorla, noce, nocciola, castagna.

**Sapore:** Spumante di notevole struttura ed eleganza. Ottima l'evoluzione acida e la grande armonia dei sapori.

**Abbinamenti:** Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti i piatti a base di pesce, risotti e zuppe.

### Organoleptic test

**Look:** Bright and crystal clear.

**Colour:** Straw yellow.

**Perlage:** Fine, lively, persistent.

**Perfume:** Hints of yeast and bread crust. Notes of almond, walnut, hazelnut, chestnut.

**Taste:** Sparkling wine of remarkable structure and elegance. Excellent acid evolution and great harmony of flavors.

**Pairings:** It goes well with shellfish and in general with all dishes based on fish, risotto and soups.



# Olio

Extra Vergine di Oliva

*Ogni goccia di questo straordinario extravergine racconta la storia del territorio da cui proviene, incapsulando l'arte dell'agricoltura tradizionale e l'amore per la natura. Ideale per chi ama coniugare il benessere agli antichi sapori della cucina mediterranea.*

Il nostro olio extravergine di oliva di categoria superiore rappresenta un vero gioiello ottenuto da un processo di spremitura a freddo delle olive più sane, raccolte manualmente con meticolosità. Questa dedizione si riflette nelle sue straordinarie caratteristiche che lo rendono un autentico tesoro gastronomico. La bassa acidità di questo olio, il suo sapore deciso con un leggero tocco di piccantezza e il profumo intenso e persistente delle olive appena raccolte, lo pongono al vertice delle scelte per i palati più esigenti. La selezione delle varietà di olive utilizzate è un omaggio all'area del Lazio, includendo pregiate cultivar come Itrana, Moraiolo, Leccino e Frantoio. Ogni goccia di questo straordinario extravergine racconta la storia del territorio da cui proviene, incapsulando l'arte dell'agricoltura tradizionale e l'amore per la natura. È un condimento perfetto per esaltare i sapori della cucina mediterranea e una scelta ideale per chi cerca autenticità e qualità in ogni assaggio. Siamo orgogliosi di offrire questo olio extravergine di oliva di categoria superiore, il risultato di anni di passione e dedizione alla tradizione e alla qualità. Venite a scoprire il suo straordinario gusto e profumo, e lasciatevi conquistare dalla sua eccellenza.

Our superior extra virgin olive oil represents a real jewel obtained by a cold pressing process of the healthiest olives, manually harvested with meticulousness. This dedication is reflected in its extraordinary characteristics that make it an authentic gastronomic treasure. The low acidity of this oil, its strong flavor with a slight touch of spiciness and the intense and persistent scent of freshly picked olives, make it the top choice for the most demanding palates. The selection of the varieties of olives used is a tribute to the area of Lazio, including valuable types such as Itrana, Moraiolo, Leccino and Frantoio. Each drop of this extraordinary extra virgin olive oil tells the story of the territory from which it comes, encapsulating the art of traditional agriculture and love for nature. It is a perfect condiment to enhance the flavors of Mediterranean cuisine and an ideal choice for those seeking authenticity and quality in every taste. We are proud to offer this superior extra virgin olive oil, the result of years of passion and dedication to tradition and quality. Come and discover its extraordinary taste and fragrance, and let yourself be conquered by its excellence.

#### Esame organolettico

**Caratteristiche:** Fruttato leggero con note vegetali d'erba e di cardo.

**Gusto:** Morbido ed armonico, chiude con delicati toni d'amaro e piccante.

**Abbinamenti:** Ottimo per salse, pesci nobili bolliti, insalate di lattuga e latticini.

#### Organoleptic test

**Characteristics:** Light fruity with vegetable notes of grass and thistle.

**Taste:** Soft and harmonious, it closes with delicate bitter and spicy tones.

**Pairings:** Great for sauces, boiled noble fish, lettuce salads and dairy products.



# Confezioni Regalo *Gift Boxes*



## CONFEZIONI REGALO

*Originali, sostenibili, deliziosi e indimenticabili, pensati per i palati più raffinati. La straordinaria fusione di originalità, autenticità e sapore che caratterizza i prodotti La Luna del Casale li rende irresistibili sin dal primo sguardo. Oltre alla nostra innata dedizione alla qualità, abbiamo infuso ogni creazione con un tocco di passione e amore autentico, dando vita a una collezione di regali ideali per celebrare ogni momento speciale della vita. Le nostre confezioni regalo, realizzate con materiali sostenibili ed ecologici, possono essere personalizzate completamente per rispondere alle vostre specifiche esigenze e preferenze. Le opzioni di presentazione che vi mostriamo sono solo un piccolo assaggio delle molteplici possibilità a vostra disposizione. Ogni prodotto che offriamo è stato curato con la massima attenzione ai dettagli e realizzato con ingredienti di prima qualità. La nostra missione è offrirvi non solo deliziosi sapori, ma anche un'esperienza unica e memorabile. Sia che si tratti di un'occasione speciale o semplicemente di un gesto di affetto spontaneo, La Luna del Casale è qui per aiutarvi a creare ricordi indimenticabili con i vostri cari attraverso il nostro assortimento di prodotti eccezionali e personalizzabili.*

## GIFT BOXES

*Original, sustainable, delicious and unforgettable gifts, designed for the most refined palates. The extraordinary fusion of originality, authenticity and flavour that characterizes La Luna del Casale products makes them irresistible at the first glance. In addition to our innate dedication to quality, we've infused every creation with a touch of passion and authentic love, creating a collection of ideal gifts to celebrate every special moment of life. Packaged with sustainable and ecological materials, our gift boxes can be customized completely to meet your specific needs and preferences. What we show you in terms of presentation options is just a small taste of the many possibilities available to you. Every product we offer has been taken care of with the utmost attention to detail and made with top-quality ingredients. Our mission is to provide you with not only delicious flavors, but also a unique and memorable experience. Whether it is a special occasion or simply a gesture of spontaneous affection, La Luna del Casale is here to help you create unforgettable memories with your loved ones through our assortment of exceptional and customizable products.*



# Enoturismo *Wine Tourism*



## UNA META, PER TUTTI E CINQUE I SENSI

*La Luna del Casale accoglie con entusiasmo gli amanti dell'enoturismo, offrendo visite guidate e degustazioni durante tutti i periodi dell'anno, compresi quelli più frenetici dal punto di vista dell'attività agricola. Questo impegno costante ci consente di coinvolgere sempre di più i nostri ospiti, regalando loro autentiche esperienze educative e culturali a stretto contatto con la natura. Durante queste visite, i visitatori hanno l'opportunità di conoscere il processo di produzione, scoprire la storia dell'azienda e immergersi nella cultura legata all'agricoltura e alla produzione di vino.*

*Inoltre, assaporare i vini biologici e olio di alta qualità, veri e propri ambasciatori del nostro territorio, direttamente nel luogo in cui prendono vita, è un'esperienza che va al di là delle parole. Questo consente all'ospite di stabilire un profondo legame con la terra e i suoi frutti, immergendosi completamente nel processo di produzione e creatività, mettendosi in contatto diretto con le persone che sono i veri artigiani di questi prodotti. Siamo orgogliosi di offrire ai nostri ospiti la possibilità di vivere la vera essenza della nostra azienda agricola, in un contesto che promuove il rispetto per la natura e il valore della tradizione. Ci impegniamo a garantire che ogni visita sia un'esperienza indimenticabile e gratificante, che lasci un'impronta duratura nel cuore e nella mente di chi ci sceglie.*

*Venite a trovarci per immergervi nei profumi e nei sapori autentici del nostro territorio, sarà un piacere accogliervi e regalarvi un'indimenticabile esperienza enoturistica.*

## A DESTINATION, FOR ALL FIVE SENSES

*La Luna del Casale welcomes wine tourism lovers with enthusiasm, offering guided tours and tastings, even during busier periods of agricultural activity. This constant commitment allows us to involve our guests more and more, giving them authentic educational and cultural experiences in close contact with nature. During these visits, visitors have the opportunity to learn about the production process, discover the history of the company and immerse themselves in the culture related to agriculture and wine production.*

*Moreover, tasting organic wines and high quality oil, real ambassadors of our territory, directly in the place where they come to life, is an experience that goes beyond words. This allows the guest to establish a deep bond with the land and its fruits, immersing himself completely in the process of production and creativity, putting himself in direct contact with the people who are the true artisans of these products. We are proud to offer our guests the opportunity to experience the true essence of our farm, in a context that promotes respect for nature and the value of tradition. We are committed to ensuring that every visit is an unforgettable and rewarding experience that leaves a lasting impression on the heart and mind of those who choose us.*

*Come and visit us to immerse yourself in the scents and authentic flavors of our territory, it will be a pleasure to welcome you and give you an unforgettable eno-touristic experience.*



# LA LUNA® DEL CASALE

*Vino e Olio d'eccellenza*

La nostra azienda aderisce al marchio RESERVIN, un marchio di qualità basato su un approccio partecipativo alla viticoltura sostenibile, attraverso l'implementazione di soluzioni tecniche e organizzative che preservano le pratiche virtuose della viticoltura in tutto il Mediterraneo.

La storia di RESERVIN è unica: quattro paesi del bacino del Mediterraneo (Italia, Francia, Libano e Tunisia) si sono uniti per produrre vini di qualità provenienti esclusivamente dai territori delle Aree Protette. In Italia il Parco Regionale dei Castelli Romani.

RESERVIN offre un'esperienza unica di viaggio attraverso i vini mediterranei, un'esperienza esclusiva, arricchente e incantevole.

Ognuno di noi viticoltori promette un vino dalla personalità distinta, calda, amichevole, rispettosa dei valori della cooperazione mediterranea e dell'ambiente. Ci impegniamo quotidianamente nel produrre vini di qualità e nel proteggere il nostro fragile ecosistema.

RESERVIN unisce l'umanità, l'ambiente e il nostro patrimonio culturale.



Reservin è un marchio creato e sviluppato dal progetto B\_A.1.2\_0126\_OENOMED "Qualificazione e Promozione di filiere vitivinicole delle Aree Protette del Mediterraneo", cofinanziato dall'UE attraverso il programma ENI CBC Med.

"Questo documento è stato prodotto con l'assistenza finanziaria dell'Unione Europea nell'ambito del programma ENI CBC per il bacino del Mediterraneo. Il contenuto di questo documento è di esclusiva responsabilità di La Luna del Casale Azienda Agricola e non deve in alcun modo riflettere la posizione dell'Unione Europea o delle strutture di gestione del Programma o del Parco Regionale dei Castelli Romani".





# LA LUNA<sup>®</sup> DEL CASALE

*Via Fontana Parata, 11  
Lanuvio - Roma - Italy  
(Parco dei Castelli Romani)*

*Tel. +39 333 9368162*

*Cell. +39 347 8248506*

*[www.lalunadelcasale.it](http://www.lalunadelcasale.it)*

