

Luna dei Feldi Alto Adige DOC

UVE:	Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	400 - 750 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso - calcareo per Pinot Bianco e Gewürztraminer, sciolto e sabbioso di origine porfidica per il Müller Thurgau, di origine morenica per lo Chardonnay
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Spalliera con potatura a Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.000 - 6.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dall'ultima decade di settembre fino alla metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	4/6 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Questo vino è tra i pochi, nella gamma Santa Margherita, a distaccarsi dalla filosofia produttiva di valorizzazione del monovitigno iniziata con il Pinot Grigio. Le quattro varietà che compongono questo vino vengono vinificate singolarmente con la tecnica della riduzione per preservare gli aromi primari. La fermentazione viene effettuata a bassa temperatura per far arricchire il vino di aromi secondari. In primavera i vini vengono assemblati nelle proporzioni ideali e preparati per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e cristallino. La combinazione dei quattro vitigni mantiene, sia al naso che in bocca, la riconoscibilità aromatica: floreale dello Chardonnay e Pinot Bianco, la mela verde e l'ortica del Müller Thurgau e, soprattutto, pompelmo e rosa del Gewürztraminer. Pure nella struttura gustativa si riscontrano in perfetta armonia i caratteri peculiari dei rispettivi vitigni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti a base di pesce, di frutti di mare e crostacei, persino con salse elaborate. Si sposa anche alle carni bianche e alle verdure in preparazioni particolarmente saporite. Intrigante il matrimonio con la cucina orientale.

Luna dei Feldi



Santa Margherita