

LA LUNA ROSSO TOSCANA IGT

Uvaggio: 100% Malvasia Nera

Vinificazione: in vasca di cemento a temperatura controllata

Affinamento: in tonneau da 500 Lt. di rovere francese per 18 mesi

Etichetta: carta dei tarocchi dell'artista Mario Gambedotti

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutta rossa matura, mora, prugna

Gusto: morbido, marcata polpa di frutta, buona acidità, note speziate di terziari

Abbinamenti: primi piatti con ragù di carne, carne alla griglia e formaggi

Bottiglie prodotte: 500 bordolesi da 0,750 cl

Grape Variety: 100% Malvasia Nera

Vinification: in small stainless steel barrels at controlled temperature

Aging: in French oak tonneau (500 Lt.) for 18 months

Label: tarot card by the artist Mario Gambedotti

Color: intense ruby deep red

Fragrance: ripe red fruit, blackberry, plum

Taste: soft, marked fruit pulp, good acidity, spicy tertiary notes

Serving suggestion: first dishes with meat ragù, grilled meats e cheeses

Produced bottles: 500 of 0,750 cl

LA LUNA nasce nel giugno 2019.

Fattoria di Corsignano ha voluto riscoprire un vecchio vitigno autoctono in parte dimenticato per la sua delicatezza. **LA LUNA** è un omaggio al mondo femminile seducente e misterico.

LA LUNA was born in June 2019.

Fattoria di Corsignano had the wish to discover an old, unusual and autochthonous vine which has been partially left aside because of its delicacy.

LA LUNA is a tribute to the feminine world which is a seductive and mysterious one.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

