

## 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

