

IBORBONI®

LUNA JANCA

TIPOLOGIA:	Terre del Volturno IGP Pallagrello Bianco
VITIGNO:	100% Pallagrello Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Ruviano
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Tendone
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:	Nord-Sud
ALTITUDINE DEL VIGNETO:	300 slm
RESA UVA/ha:	80q/ha
RESA VINO/UVA:	65%
PRODUZIONE:	3.000 bottiglie

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate in cantina, vengono quindi pigiadiraspate e vinificate ad una temperatura controllata di max 16°C.

L'affinamento avviene in contenitori di acciaio per circa dieci mesi.

DEGUSTAZIONE: Vino dal colore giallo paglierino carico, con riflessi leggermente dorati, dal profumo floreale di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, delicato ed elegante; al gusto colpisce l'armonia, con grande morbidezza e freschezza, inoltre buona persistenza. Il corpo è caldo con ritorno al retrogusto delle sensazioni olfattive.

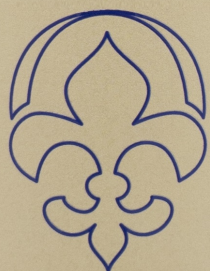
ABBINAMENTO: Per la sua grande morbidezza è da abbinare in contrapposizione con piatti aciduli come pizza margherita, pasta al pomodoro e antipasti con crostacei cotti e crudi. Temperatura di servizio 10°C.

PARAMETRI ANALITICI:

PH: 3,4	ALCOOL % VOL: 12,5	ACIDITA TOTALE: 5,6
SO ₂ TOTALE: 90	SO ₂ LIBERA: 25	ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,2g/l
ESTRATTO SECCO: 23g/l		



IBORBONI®



LUNA JANCA®