CANTINA CAMPANA

Luna Platino 2024

Calabria Bianco IGT

Calabrian White Wine - Kalabrischer Weißwein

Ottenuto dalla combinazione di uve Chardonnay e Inzolia prodotte in vigneti coltivati in terreni sub collinari, argillosi e calcarei le cui crepe ricordano la superficie lunare. Di colore giallo paglierino dai rilessi platino, dal gusto morbido e fruttato, all'olfatto spiccano note di frutti esotici e sentori floreali. Un vino fresco ed elegante: ottimo se abbinato a piatti a base di pesce. Servire a 10-12 °C.

Obtained from the combination of Chardonnay and Inzolia grapes produced in vineyards cultivated in sub-hilly, clayey, and calcareous soils whose cracks recall the lunar surface. Straw yellow in color with platinum reflections, with a soft and fruity taste, notes of exotic fruits and floral scents stand out on the nose. A fresh and elegant wine: excellent when paired with fish-based dishes. Serve at 10-12 ° C

Hergestellt aus der Kombination von Chardonnay- und Inzolia-Trauben, die in Weinbergen angebaut werden, die auf subhügeligen, lehmigen und kalkhaltigen Böden angebaut werden, deren Risse an die Mondoberfläche erinnern. Strohgelbe Farbe mit platinfarbenen Reflexen, mit einem weichen und fruchtigen Geschmack, Noten von exotischen Früchten und blumigen Düften zeichnen sich in der Nase ab. Ein frischer und eleganter Wein: hervorragend zu Fischgerichten. Bei 10-12 °C servieren.

Tipo: *Bianco I.G.T.*

Classificazione: *Indicazione Geografica Tipica - Calabria*

Vitigni: *Chardonnay 55% - Inzolia 45%*

Zona di Produzione: *Calabria – fascia jonica*

Terreno: *argilloso*

Altimetria: *20 m.s.l.m.*

Sistema di allevamento: *cordone speronato*

Vendemmia: *fine agosto - seconda settimana di settembre*

Resa per ettaro: *75 q.li -> 50 hl*

Vinificazione: *in acciaio termorefrigerato con pressatura soffice delle uve*

Affinamento: *4 mesi in acciaio – 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione*

Colore: *giallo verdolino*

Riflessi: platino

Gusto: *morbido - fruttato*

Profumo: note di frutti esotici e sentori floreali

Grado alcolico: *12,0%*

Abbinamento gastronomico: *antipasti e cruditè di mare – piatti di pesce*

Temperatura di servizio: *10-12 °C*

LVNA PLATINO