

Luna dei Feldi

Alto Adige DOC

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.



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