



## L U N A R I A

metodo classico

Attraverso l'utilizzo del Pinot Nero, uno dei vitigni più pregiati dell'Oltrepò Pavese, è nato il nostro Brut "Lunaria", un metodo classico che vuole esprimere, mediante la spumantizzazione, le qualità uniche di questa uva vinificata in bianco.

Un perlage fine ma intenso, con delicati sentori di frutta secca ed agrumata, si contrappongono, a livello gustativo, ad un corpo vigoroso ed a una decisa persistenza, mantenendo però una struttura elegante e di buona acidità.

Perfetto come aperitivo con salumi, formaggi freschi o di media stagionatura, oppure in abbinamento con antipasti di pesce, crostacei o primi e secondi piatti di mare elaborati.

**Vitigno:** Pinot Nero

**Terreno:** sassoso e calcareo

**Affinamento:** 30 mesi sui lieviti

**Colore:** giallo paglierino tenue, con perlage fine ed intenso

**Profumo:** di piacevole bevibilità con gradevoli note agrumate

**Sapore:** corposo e persistente

**Gradazione:** 12,5 % VOL.

**Va servito ad una temperatura di circa 6/8°C**

**Bosco del Sasso Srl Società Agricola**

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

