



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Luna Gialla

Da una particolare vigna di Malvasia Aromatica di Candia con 35 anni di età si ottiene questo vino naturalmente dolce grazie ad una sovra-maturazione delle uve prima della raccolta.



Denominazione:	Luna Gialla
Tipologia:	mosto parzialmente fermentato di Malvasia
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	100% Malvasia Aromatica di Candia
Resa massima:	50 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcereo-argilloso
Zona di produzione:	La Casella - Ziano P.no
Estensione ed altitudine:	1 ettari – 320 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	ottobre
Gradazione:	4,5% vol.
Temperatura di servizio:	10 °C
Vinificazione:	ad ottobre inoltrato si raccolgono gli ultimi grappoli di Malvasia, lasciati appositamente a sovra-maturare. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene posto a fermentare in vasche di acciaio a freddo, per poi essere lavorato con una tecnica particolare che permette di ottenere un vino dal basso grado alcolico ma dalla densità tipica di un nettare.
Nel bicchiere:	di colore dorato e brillante. All'olfatto rivela tutta l'esuberanza della Malvasia piacentina, con note di cuoio e miele. All'assaggio si nota una leggera effervescenza. Dolce ed armonico, ha un retrogusto speziato.
Abbinamento:	ottimo con formaggi stagionati, coi dolci e a fine pasto.