



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Luna Gialla

Da una particolare vigna di Malvasia Aromatica di Candia con 35 anni di età si ottiene questo vino dolce naturalmente 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:	calcareo-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 deliberatamente a sovra-maturare per poter creare un prodotto naturalmente dolce. Dopo una pressatura senza pigiatura, il mosto viene posto a fermentare in bianco in botti di acciaio a freddo, fino ad ottenere un vino con elevato residuo zuccherino e poco alcol.
Nel bicchiere:	di colore dorato e brillante. Intenso e persistente all'olfatto, con note di cuoio e spezie. All'assaggio rivela una leggera effervescenza. Dolce ed armonico.
Abbinamento:	formaggi stagionati o fine pasto.