

# LUNAPIGRA

## • Lazio Bianco Integrale

### Vitigno

Chardonnay, Fiano

### Zona di produzione

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

### Origine del nome

Lunapigra è un mito che racconta la storia di Luna, una giovane donna che emerge da uno spicchio di luna. Nonostante le sue forme femminili siano ben definite, rimane incompleta. La pigrizia di Luna è un elemento temporaneo, che caratterizza una fase del suo sviluppo.



### Indicazione Geografica Tipica

### Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano tra la fine di agosto e i primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e subito fermentate "integre" in barriques di rovere francese. Qui fermentano a basse temperature per un lungo periodo al termine del quale vengono pressate sofficemente, il vino ottenuto ritorna, per un ulteriore affinamento, in barriques per 12 mesi. Trascorso questo primo periodo continua l'affinamento per ulteriori 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e si conclude con altri 10 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche sensoriali

Alla vista giallo paglierino con riflessi che rimandano all'oro antico. Al naso emergono note di frutta tropicale abbastanza matura come ananas e papaya che si alternano a sfumature cremose e di fiori gialli come la camomilla. Pieno ed avvolgente in bocca, rilascia una cremosità persistente e perfettamente integrata con note sapide ed accenni delicatamente agrumati.