



LUNARIUS

Maremma Toscana DOC 2016

Poggio La Luna

Lunarius è il vino rosso che la Cantina Poggio La Luna di Scansano (GR) produce, nel rispetto del disciplinare della DOC Maremma Toscana. Un vino che ci piace pensare sia il frutto non soltanto della terra e della vite, ma anche del cielo e dalla luna che sorge e tramonta sopra le colline della splendida Maremma Toscana.

Il suo nome è quindi un omaggio a Darwin e alla sua teoria in cui afferma che "c'è una legge misteriosa per la quale la crescita delle piante e la maturazione dei frutti sono in costante relazione con le fasi lunari".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Maremma Toscana
Denominazione	DOC
Annata	2016
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Scansano
Vitigno	Syrah 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Alla vista rosso rubino intenso
Gusto	In bocca ingresso accattivante con tannino dolce ma vivo integrato da una bella struttura e sostenuto da una buona spalla acida. Vino ampio e complesso, con aromi terziari, che con il tempo prendono il sopravvento sulle note fruttate, donando una serie di
Profumo	Al naso Il profilo olfattivo è affascinante, con profumi floreali, di frutta rossa, spezie, cacao e la caratteristica nota di pepe nero.
Abbinamenti	Antipasti di salumi, formaggi e crostini con salse toscane, primi con verdura, sughi di carne e funghi, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, contorni di funghi
Temperatura di servizio	18° / 20°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	270/slm m
Tipologia terreno	Argilloso e sabbioso con presenza di scheletro
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	4.500 piante/HA
Età ceppi	20 anni
Resa per ettaro	60 q/HA

Epoca vendemmia Seconda metà di settembre

Tipo raccolta Le uve vengono raccolte a mano di primissimo mattino quando è ancora buio e le uve rinfrescate dalla notte sono alla giusta temperatura per essere pigiate

Metodi di difesa Biologico

Vinificazione Fermentazione spontanea (senza aggiunta di lieviti selezionati) a temperatura controllata di 26°. Successiva macerazione durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature in modo da incrementare l'estrazione degli aromi. Svinatura con pressatura molto soffice delle vinacce. Il vino viene poi sottoposto a travaso per eliminare le fecce più pesanti ed in parte trasferito

Affinamento 9 mesi in barriques di rovere

Solfiti 40mg/l