

# LUNA ROSSA

## SCHEMA VINO

### CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – PINOT NERO VINO FERMO - SECCO - RISERVA

#### UVA:

*Cabernet S. 40%*

*Merlot 55%*

*Pinot Nero 5%*

**SECCO – FERMO**

**RISERVA**

*Cabernet Sauvignon:* grappolo medio piccolo cilindrico piramidale, solitamente con un'ala molto pronunciata e compatto (150-250 gr); Acino medio, sferoidale con buccia spessa e pruinosa, spessa; colore blu nero, sapore di viola e la sorba. Astringente.

*Merlot:* grappolo medio, piramidale, alato con 1 o 2 ali, più o meno spargolo, peduncolo legnoso (120-180 gr); acino medio, rotondo, colore blu nero, buccia media consistenza, pruinosa. Sapore discretamente tannico, asciutto, morbido e corposo, abbastanza fine.

*Pinot Nero:* Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto (70-150 gr). Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero.

#### DATI

##### AGRONOMICI:

Terreno: tipico sass si luna (calcareo, marnoso, argilloso). Allevamento: Guyot – n. piante/h 4.500 – kg. per ceppo 1,5. Altimetria 350 m. slm. Vendemmia, manuale, cassette a ottobre. Appassimento in fruttai con controllo delle temperature e dell'umidità.

##### GRADI:

13,50 % vol. 750.

##### VINIFICAZIONE:

Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox per 15-20 gg. sia con lieviti indigeni che selezionati. Effettuata con rimontaggi e follature continue per rimanere intatto.

##### AFFINAMENTO:

Affinamento di 14/16 mesi in piccole botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

##### LONGEVITÀ:

6 anni: acidità totale 6,0 g/l – volatile 0,73 - estratto secco 33,00 g/l.

##### COLORE:

Rosso rubino carico, sfumature e cromatura violacee e intense, trama dei colori de disco del vino intatta, limpido e pulito; buona base glicerica che resta sulle pareti del bicchiere intensa e colorata (3,5- 4,5 g/l);

##### PROFUMO:

Medio intenso, si apre con sensazioni floreali e fruttati pulite e nitide. Ciliegia, gelsomino e una nota aromatica di caffè, abbracciano piacevolmente l'olfatto; equilibrato ed integro chiude con la marasca.

##### SAPORE:

Pieno, sublime, consistente e fruttato, resta in bocca medio lungo con gusti complessi di ciliegia, lampone e mora e una nota speziata di cannella. Nel finale lieve e piacevole scia di tannino maturo.

##### SENSAZIONI:

Vino dalla spiccata piacevolezza sensoriale e dalla particolare armonia olfattiva e gustativa, si distingue per le note aromatiche e speziate - al naso e in bocca - calde e avvolgenti. La scia minerale e la spalla di acidità danno sensazioni di freschezza e piacevolezza uniche e rare.

##### SERVIZIO:

16-18 °C (estate), 18-20 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

##### ABBINAMENTO:

Si accoppia con tutto ciò che è gustoso, arido, prepotente, aggressivo nei sapori così con piatti e pietanze armoniose, equilibrate, prelibate e di alta cucina (terra/mare) non solo italiana. Per chi è anticonformista si sposa con salumi di qualità, con fette di pane caldo da spalmare con il gorgonzola dolce e filante. Adatto anche fuori pasto come vino da conversazione.



## CAMINELLA



**AZIENDA VITIVINICOLA CAMINELLA**

Via D. Alighieri, 13 - 24069 Cenate Sotto BG

Tel. 035 941 828 - Fax 035 941 830

[www.caminella.it](http://www.caminella.it) - [caminella@caminella.it](mailto:caminella@caminella.it)