



“CUVÉE LUNAE”

Spumante Brut Metodo Classico Millesimato

Nome: “CUVÉE LUNAE”
Spumante Brut Metodo Classico Millesimato

Varietà delle uve:
Albarola 50% circa, Vermentino 50% circa.

Vigneti:
Differenti parcelle ciascuna con estensione media di circa 1 ettaro, ai piedi delle Alpi Apuane, in prossimità del Mar Ligure.

Sistema di allevamento: Guyot.

Età media delle viti: 20 anni.

Epoca di vendemmia: Fine agosto, raccolta manuale.

Vinificazione:
I vini base della Cuvée Lunae derivano da una sola annata e sono il frutto di un'accurata selezione di uve Albarola e Vermentino, raccolte a mano in piccole casse nei vigneti a maggior vocazione, collocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure. Dopo la pressatura soffice in assenza di ossigeno, il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione i vini restano in affinamento sulle fecce fini per circa otto mesi prima della creazione della cuvée e la preparazione al tiraggio. L'Albarola contribuisce apportando acidità e sapidità, il Vermentino invece caratterizza il blend con il proprio apporto aromatico e l'impronta territoriale. Dopo il tiraggio le bottiglie restano a riposo per circa 26 mesi prima della sboccatura.

Tiraggio: Maggio 2019.

Affinamento: Sui lieviti, 26 mesi circa.

Note sensoriali:
Il colore è paglierino con riflessi dorati, il perlage è molto fine e delicato. Il profumo è ampio e avvolgente, con note variegata che spaziano dalla frutta matura, al floreale, e a sottili richiami di pasticceria. In bocca è avvolgente e sapido, si confermano tutte le sensazioni percepite al naso. Il finale lungo e persistente.



FAMIGLIA BOSONI - VITICOLTORI NEI COLLI DI LUNI

www.cantinelunae.com

LIGURIA - ITALIA



CUVÉE LUNÆ

Brut metodo classico millesimato 2018

-NUMERO ZERO-

LVNAE

...Di terra, tempo, luna e maree

TERRA

“Rendere materia il sogno... prerogativa costante di chi ha deciso di coltivare la terra mantenendo gli occhi verso il cielo...”

Cuvée Lunae per noi è la realizzazione di un sogno che ci ha accompagnato da più di una generazione. Realizzare uno spumante metodo classico nelle nostre terre, utilizzando i nostri vitigni tradizionali, un vino che potesse raccontare un'ulteriore espressione della nostra tradizione vitivinicola, un'altra fotografia del proprio territorio di origine.

Il millesimo 2018 rappresenta il “numero zero”, anteprima di un percorso che esprimerà, edizione dopo edizione, l'amore per la nostra terra.



TEMPO

La spumantizzazione è tecnica e arte, proprio per questo, ci siamo avvicinati a questo mondo con rispetto e attenzione, con l'intento di realizzare uno spumante metodo classico, in grado di rappresentare appieno lo stile e la filosofia che contraddistinguono tutti i vini della nostra cantina. Un processo creativo e tecnico in cui gli unici "fattori portanti" sono la natura, l'uomo e il valore del tempo. Un lungo lavoro di ricerca e selezione sia in vigna che in cantina, senza fretta, assecondando il ciclo delle stagioni, rispettando i tempi di una vinificazione armonica e poi l'attesa paziente attraverso la maturazione in bottiglia.



LUNA

La Luna, attraverso le sue fasi, scandisce da sempre le stagioni di lavoro in vigna.

La Luna identifica da sempre la nostra terra: Portus Lunae, antica città e porto romano dedicato alla dea Selene.

Attraverso questo spumante vogliamo rendere omaggio alla Luna celebrando la storia della nostra terra, un luogo unico, tra montagne di marmo bianco e mare, dove già in epoca romana si produceva vino di grande qualità destinato alle tavole imperiali...

Per la realizzazione di questo percorso, sono state individuate le varietà più antiche e più vocate, andando ad attingere tra un ampio portfoglio di vitigni autoctoni. Le scelte tecniche adottate in vigna e in cantina hanno avuto come obbiettivo principale l'espressione del massimo potenziale qualitativo dei vitigni selezionati e la realizzazione di una produzione di altissima qualità per una tiratura limitata di bottiglie.



MAREE

La spuma del mare che tocca le nostre coste, è stata per noi richiamo evocativo ed ispirazione per ottenere un perlage delicato e spumoso, volutamente lieve, che potesse essere un rimando diretto a queste suggestioni e a questa poetica.

I vini base della Cuvée Lunae derivano da una sola annata e sono il frutto di un'accurata selezione di uve Albarola e Vermentino, raccolte a mano in piccole casse nei vigneti a maggior vocazione collocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure. L'Albarola contribuisce apportando acidità e sapidità, il Vermentino invece caratterizza il blend con il proprio apporto aromatico e l'impronta territoriale. Cuvée Lunae riposa in bottiglia sui propri lieviti per almeno 26 mesi. La produzione è limitata a poche migliaia di bottiglie (circa 5000) per ogni millesimo.



SCHEDA TECNICA

Nome: “Cuvée Lunae” Spumante Brut Metodo Classico Millesimato

Varietà delle uve: Albarola 50% circa, Vermentino 50% circa

Vigneti: differenti parcelle ciascuna con estensione media di circa 1 ettaro, ai piedi delle Alpi Apuane, in prossimità del Mar Ligure.

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Epoca di vendemmia: fine agosto

Raccolta: manuale

Vinificazione: I vini base della Cuvée Lunae derivano da una sola annata e sono il frutto di un'accurata selezione di uve Albarola e Vermentino, raccolte a mano in piccole cassette nei vigneti a maggior vocazione, collocati tra le colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure. Dopo la pressatura soffice in assenza di ossigeno, il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione i vini restano in affinamento sulle fecce fini per circa otto mesi prima della creazione della cuvée e la preparazione al tiraggio. L'Albarola contribuisce apportando acidità e sapidità, il Vermentino invece caratterizza il blend con il proprio apporto aromatico e l'impronta territoriale. Dopo il tiraggio le bottiglie restano a riposo per circa 26 mesi prima della sboccatura.

Tiraggio: maggio 2019

Affinamento sui lieviti: 26 mesi circa





LVNAE

Metodo Classico
CUVÉE LUNÆ
Brut
LVNAE

LVNAE

LVNAE
Cantine Lunae Bosoni

Cantina e uffici:

via Madonnina, 93 Luni (SP)

ph: +39 0187 660187 - info@cantinelunae.com

Accoglienza, punto vendita, visite guidate:

via Palvotrisia, 2 Castelnuovo Magra (SP)

ph: +39 0187 693483 - info@calunae.it