

**FAMIGLIA BOSONI**

**VITICOLTORI NEI COLLI DI LUNI**

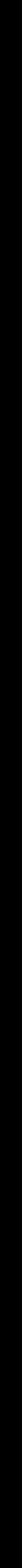


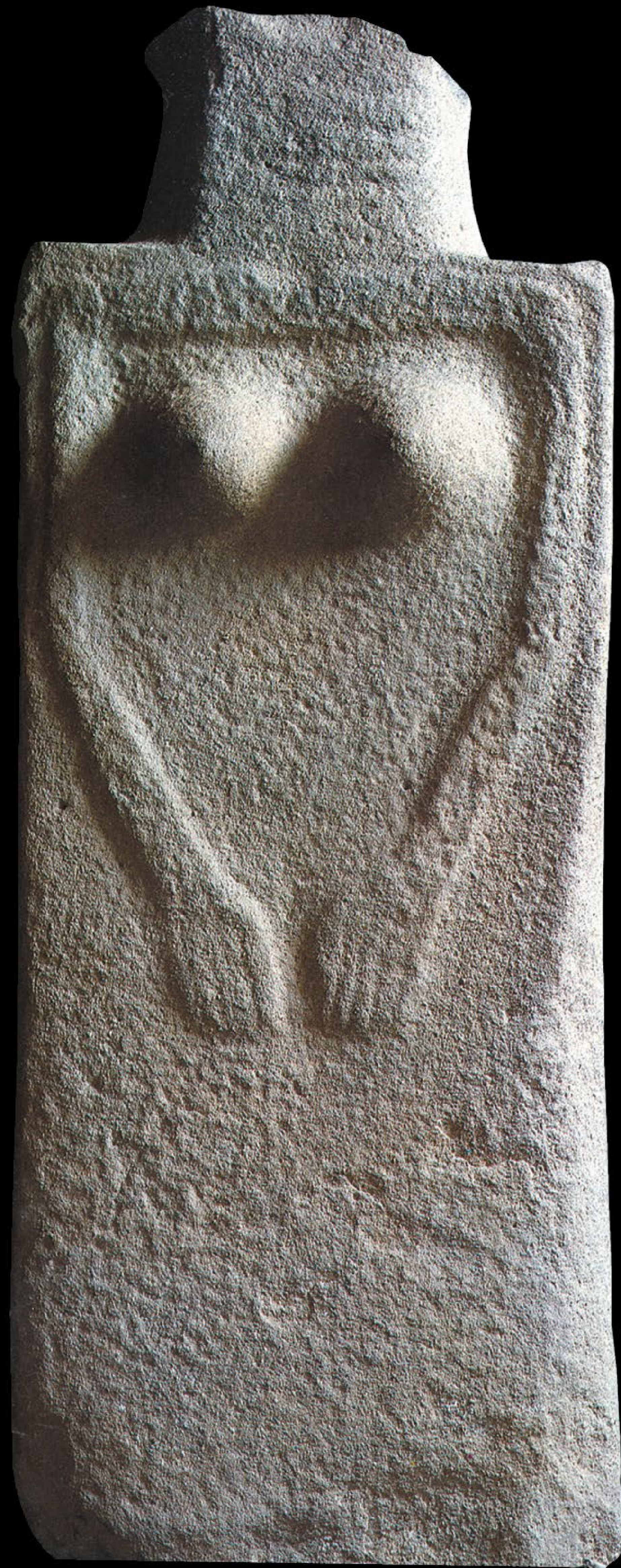
**LIGURIA • ITALIA**





INDICE





## PORTUS LVNAE: ORIGINE ED ISPIRAZIONE

Il nome LUNAE si ispira all'antica colonia romana "LUNA".

Questa colonia fu fondata nel 177 a.C. alle foci del fiume Magra e denominata "Portus Lunae" già in epoca Etrusca.

La tradizione vitivinicola del territorio, affonda le proprie radici nella storia millenaria di questa terra: Plinio il Vecchio, nella sua opera "Naturalis Historia" a proposito del vino di questo luogo scriveva: "Etruriae Luna palma habet..."(65 d.C.): "...dell'Etruria, quello di Luni ha la palma..."

Questa tradizione millenaria, è stata l'origine e l'ispirazione per la scelta del nostro nome, racchiudendo in sé tutti i principi che hanno guidato e che guidano tutt'ora il lavoro in vigna e in cantina: il rispetto e la ricerca delle proprie radici, la valorizzazione del territorio e dei suoi vini, l'attenzione per la comunità contadina locale, e la tutela dell'ambiente supportata da un lavoro sostenibile.

## **LVNAE: UN RACCONTO FAMILIARE**

La storia di Cantine Lunae è la storia della famiglia Bosoni: agricoltori e viticoltori da generazioni legati alla terra dei Colli di Luni e ai suoi frutti. Cantine Lunae nasce nel 1966 per volontà di Paolo Bosoni che raccogliendo l'eredità culturale della famiglia, inizia il suo percorso con un unico obiettivo: la costruzione di una viticoltura di qualità nei Colli di Luni.





## **IL TERRITORIO, I VIGNETI**

I vigneti Lunae, sono composti da 85 ha di vigneto, dei quali 50 ha di proprietà, 15 ha in affitti agricoli, e altri 20 ha costituiti da 100 conferitori locali. I Vigneti Lunae si estendono all'interno della provincia di La Spezia, dalla pianura a sud del fiume Magra, sino a 250/300 mt di altitudine, sulle colline terrazzate alle cui spalle si ergono le Alpi Apuane.



Le Alpi Apuane proteggono dai venti freddi del nord, mentre il mare regala una buona ventilazione ed una notevole escursione termica. Un microclima ottimo per la qualità e i caratteri dei singoli vitigni.



La composizione dei terreni è molto varia: di medio impasto e ricchi di scheletro nelle zone collinari e pedecollinari, limo argillosi nelle aeree pianeggianti. Il marmo delle Apuane, gli oliveti, la macchia mediterranea, e il mare, sono gli elementi e i profumi distintivi del paesaggio che circonda le nostre terre.



## I VITIGNI

Il nostro obiettivo è quello di preservare e riscoprire i nostri vitigni autoctoni, portandoli alle loro massime espressioni. Fra questi, il Vermentino è il vitigno che studiamo e coltiviamo da sempre, consapevoli delle sue caratteristiche uniche legate al nostro territorio.

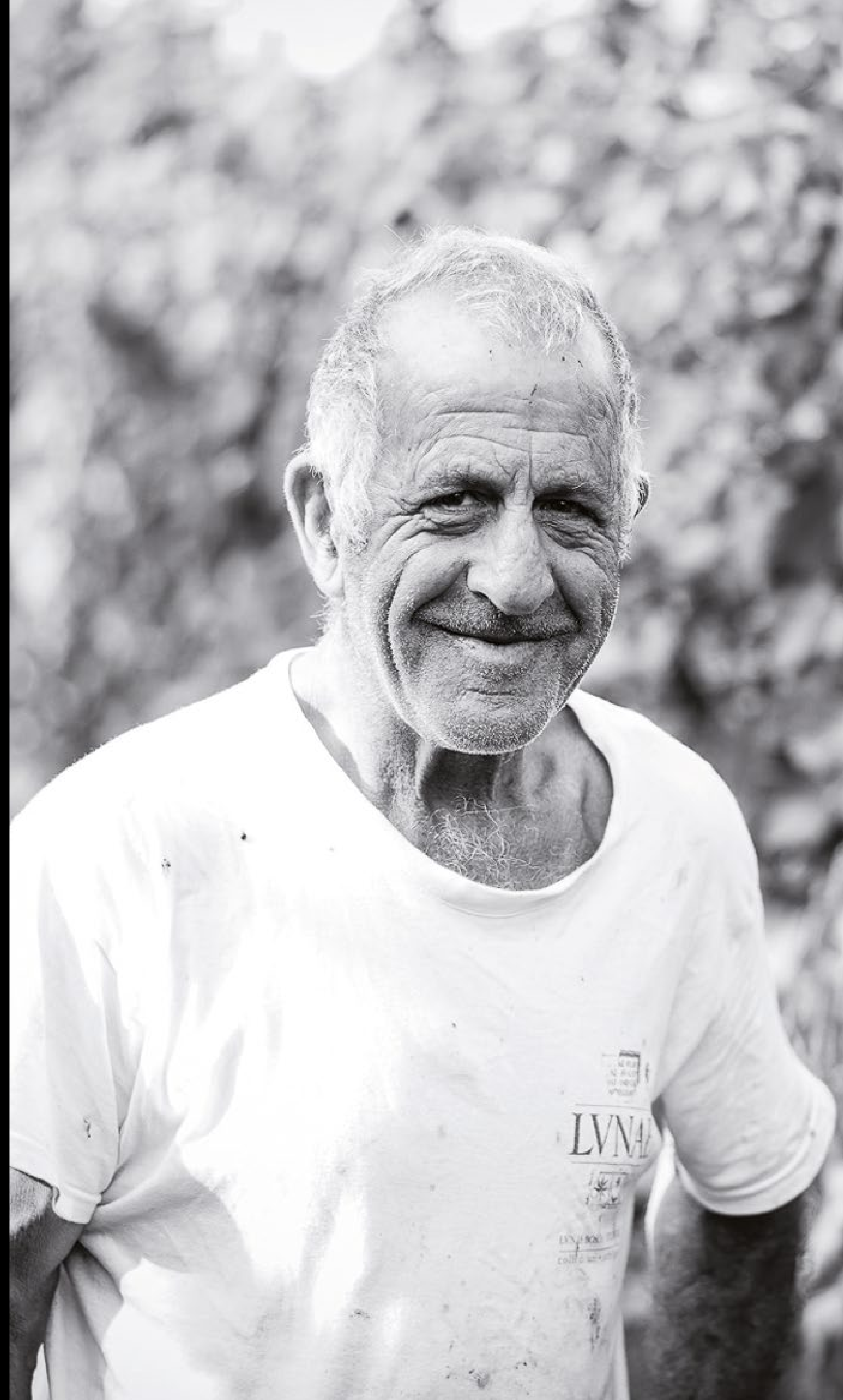
Abbiamo inoltre scelto di ricercare e reimpiantare altre varietà autoctone come l'Albarola, il Vermentino Nero, la Malvasia, la Pollera Nera, e la Massareta, credendo fortemente nel loro potenziale qualitativo

# SOSTENIBILITÀ ED AGRICOLTURA SOCIALE

Il rispetto per la propria terra e l'ascolto dei suoi bioritmi, rappresentano da sempre i principi guida del lavoro in campo. Tutti i vigneti Lunae vengono condotti escludendo l'utilizzo di diserbanti per la gestione delle piante infestanti, praticando solamente concimazioni naturali e vendemmiando manualmente in piccole casse.

Dal 2019, circa 10 ettari di vigna degli attuali 50 di proprietà, vengono condotti totalmente seguendo i metodi della viticoltura biologica. Un progetto svolto con il supporto tecnico degli agronomi Ruggero Mazzilli e Giorgio Baccigalupi

**TERRA VIVA LVNAE:** Progetto di Agricoltura sociale ed economica nella comunità dei Colli di Luni. Terra Viva Lunae è stato ed è un percorso in continuo sviluppo che interessa direttamente la comunità contadina dei Colli di Luni. Circa 20 ettari di vigneto, condotti da più di 100 piccoli vignaioli locali, che, affiancati dallo staff tecnico dell'azienda, conferiscono le loro piccole produzioni, mantenendo così vive le tradizioni e le qualità uniche della viticoltura del territorio. Questa collaborazione ha permesso a Lunae di creare una rete sociale, un tessuto economico territoriale volto a tener vivo quel rapporto morale fra uomo e ambiente che sta alla base di ogni sviluppo agricolo.

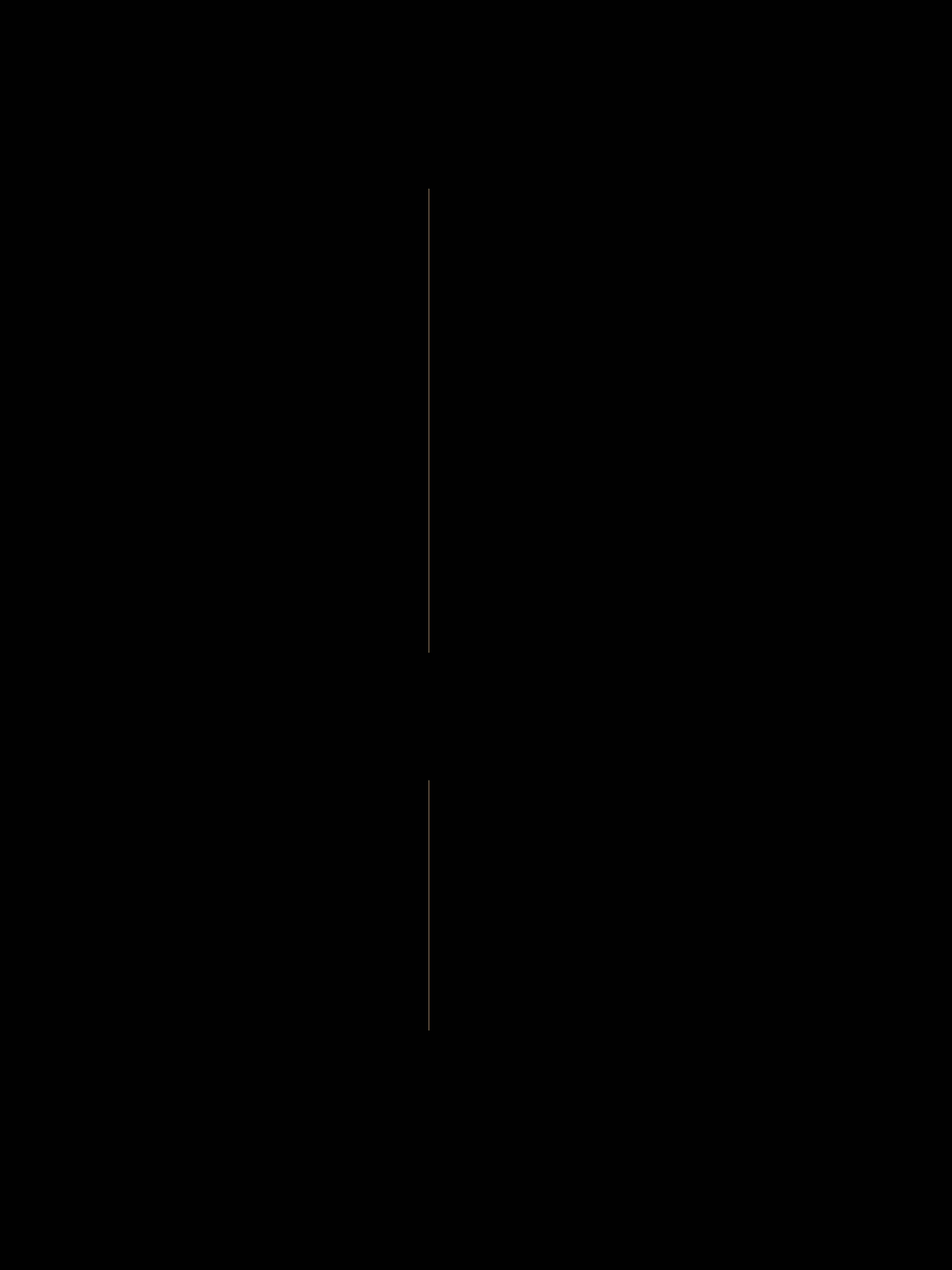




**LA CANTINA:  
il luogo in cui ricercare  
la qualità delle relazioni...  
...relazioni con la natura...  
relazioni con l'uomo...**

Il vino in cantina è materia vivente; cresce, si trasforma e mostra il proprio carattere; unicità espresse ad ogni vendemmia, anno dopo anno. Noi assecondiamo queste unicità accompagnandolo nel suo percorso di maturazione, senza mai forzarlo, senza intervenire nella sua essenza, affinché in bottiglia possa essere unico, il reale testimone del nostro territorio

Il lavoro in cantina si basa sul rispetto e la semplicità. Preservare il più possibile le qualità e i caratteri dei singoli vigneti e delle differenti zone di produzione attraverso vinificazioni attente e rispettose svolte per buona parte in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Allo stesso modo, il periodo di affinamento dei differenti vini in cantina è attento e calibrato, prediligendo soprattutto botti in legno di grandi dimensioni, con l'intento di preservare freschezza, armonia, e identità di ogni singola etichetta.



## IL VERMENTINO

### Il territorio, l'idea, l'ascolto

Collina, fondo valle e pianura: tre zone differenti, tre anime differenti, per raccontare un territorio attraverso un vino. Il Vermentino: il vitigno sicuramente più rappresentativo e conosciuto dei Colli di Luni, raccontato attraverso tre vini provenienti da altrettante zone con differenti tipologie di suolo e microclima, tali da regalare caratteristiche e qualità uniche. Fotografie differenti dello stesso vitigno.





# IL VERMENTINO IN PUREZZA

## ETICHETTA NERA

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Vermentino

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: colline di Luni e Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo sulle bucce per circa 8 ore  
fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle  
fecce fini in acciaio per circa 4 mesi

grado alcolico: 13 % vol.

*La prima annata prodotta risale al 1992, dopo un lungo periodo di ricerca ed esperienze in campo e in cantina. La volontà iniziale era quella di produrre un vino che potesse testimoniare le grandi potenzialità che questo vitigno riesce ad esprimere nel nostro territorio. Etichetta Nera nasce ancora oggi come frutto di quelle ricerche.*

Vengono selezionate le parcelle che ogni anno esprimono le migliori potenzialità organolettiche. Le uve, raccolte a mano durante le prime ore del mattino, vengono poi trasportate velocemente in cantina per essere avviate ad una breve macerazione a freddo e alla successiva vinificazione. Ne deriva un vino ricco di complessità: i tradizionali caratteri del Vermentino si arricchiscono e si esaltano sia al naso che in bocca con richiami di macchia mediterranea e frutta gialla. Struttura e spalla acida regalano al vino in bottiglia longevità ed interessanti evoluzioni.



# IL VERMENTINO IN PUREZZA

## **ETICHETTA GRIGIA**

denominazione: Colli di Luni Vermentino d.o.c.

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: zone pedecollinari nei comuni di Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio  
affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 3 mesi

grado alcolico: 12,5 % vol.

Etichetta Grigia è il primo vino realizzato dalla vinificazione in purezza di uve Vermentino da Paolo Bosoni, ormai più di quarant'anni fa. Oggi come allora segue lo stesso percorso, diventato l'emblema e l'icona della cantina. Le uve provengono sia da vigneti di proprietà che dai vigneti dei conferitori posti nelle zone pedecollinari. La vinificazione è molto semplice e rispettosa, volta ad esaltare le caratteristiche classiche del Vermentino nel Colli di Luni: freschezza ed eleganza, raccontata da note floreali e leggermente fruttate all'olfatto, sapidità ed equilibrio al gusto.



# IL VERMENTINO IN UVAGGIO

## **LABIANCA**

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Bianco

VITIGNI: 80% vermentino, 20% malvasia

TERRITORIO: piana di Luni

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio  
affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi

grado alcolico: 12.5% vol.

Labianca nasce dall'unione di due vitigni tradizionali: il Vermentino e la Malvasia. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni, strette fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane. Questo territorio e il suo microclima regalano un Vermentino fresco, delicato, ricco di note sapide e profumi estivi. Questo particolare Vermentino viene unito ad una piccola percentuale di Malvasia che in bocca dona una personale morbidezza con sfumature di fiori, frutti maturi, e... brezze di mare.



# IL BIANCO

## **FIOR DI LUNA**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Bianco

VITIGNI: Vermentino, Albarola, Greco

TERRITORIO: Comuni di Luni, Castelnuovo Magra,  
Sarzana, Beverino (SP)

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio,  
affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 3 mesi

grado alcolico: 12,5 % vol.

L'uvaggio: una pratica antica, il solo modo di vinificare che adottavano le generazioni precedenti alla nostra. Questo vino racconta della nostra tradizione familiare, ed è l'immagine tangibile dell'incontro tra natura e uomo. Questo vino nasce dall'incontro di più vitigni, ognuno con la propria identità. Caratteristiche e prerogative diverse, unite per creare equilibrio e unicità. "Fior di Luna" nasce dall'unione di tre antichi vitigni tradizionali: il Vermentino, il Greco e l'Albarola, quest'ultima conferisce ai caratteri classici del vermentino freschezza e sapidità, il Greco invece ne amplia la gamma di profumi e sensazioni avvertite sia al naso che in bocca.



## GLI AUTOCTONI

### **Il nostro passato, il nostro presente**

Attraverso il progetto “Terra viva Lvnæ” la cantina ha iniziato un percorso di tutela e ricerca per la valorizzazione dei vitigni locali, reimpiantando gli stessi, in nuovi appezzamenti, con la volontà di costruire una propria identità fondata sull’unicità della viticoltura locale; un legame stretto fra uomo, natura e territorio. Un percorso che ha visto Paolo Bosoni protagonista negli anni, prima con la valorizzazione del Vermentino, poi con la ricerca e la vinificazione di antiche varietà delle quali questi tre vini sono espressione.



# GLI AUTOCTONI

## **ALBAROLA**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Albarola

VITIGNI: Albarola

TERRITORIO: Comuni di Luni, Castelnuovo Magra,

Sarzana, Beverino (SP)

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo sulle bucce per circa 8 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per circa 5 mesi.

grado alcolico: 13 % vol.

Questo vino nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno autoctono Albarola. Vitigno storicamente utilizzato in uvaggio, in quanto contribuiva all'armonia del vino, conferendogli freschezza e piacevolezza di beva. Difficilmente veniva vinificato in purezza a causa delle sue particolari caratteristiche. L'Albarola ha infatti un grappolo molto compatto e deve essere coltivato in ambienti freschi, su colline con buona esposizione e ventilazione, che ne abbassino l'umidità. Dopo anni di ricerche in vigna e in cantina, volti ad individuare le terre e la vinificazione più adatte, nasce la nostra Albarola in purezza, con l'intento di dimostrare il grande potenziale qualitativo di questo vitigno. Al naso è intenso e composito: rivela sentori di fiori di campo, di macchia mediterranea e agrumi. Il gusto è ampio e di grande freschezza, si ritrovano le sensazioni percepite al naso, arricchite da una marcata sapidità che regala al vino una persistenza gustativa molto ampia.



# GLI AUTOCTONI

## **VERMENTINO NERO**

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Vermentino Nero

VITIGNI: Vermentino Nero

TERRITORIO: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasca d'acciaio, dopo svinatura  
affinamento di 6 mesi in botte di legno da 20 hl.

grado alcolico: 13 % vol.

Il Vermentino nero è un vitigno originario delle colline della fascia costiera dell'alta Toscana e dell'estrema Liguria di Levante. Lunae è stata una delle prime aziende a credere fortemente nelle potenzialità di questo vitigno, impiantando un vigneto di circa 3 ettari agli inizi dagli anni 2000. Un vitigno dalla grande identità che sicuramente del Vermentino "bianco" ha ereditato freschezza ed eleganza. Si esprime infatti con profumi delicati ma complessi; si percepiscono note floreali di violetta e rosa canina e poi il frutto rosso ancora fresco, con leggere note speziate. Il gusto è fresco e dinamico, dotato di ottima tessitura tannica con chiusura ammandorlata che connota una personalità propria.

# GLI AUTOCTONI



## CILIEGIOLO

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Ciliegiolo

VITIGNI: Ciliegiolo

TERRITORIO: unica parcella nella piana di Luni

VINIFICAZIONE: 3 giorni di macerazione sulle bucce, dopo svinatura, fermentazione e affinamento in acciaio.

grado alcolico: 12,5 % vol.

Questo vino nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno Ciliegiolo. Le uve provengono da “Vigna Luna”: una parcella di circa tre ettari, inserita in un contesto unico per microclima e bellezza del territorio. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (distanza dal mare: 3 km, distanza dalle montagne Apuane: 15 km), circondano e proteggono i resti dell’antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Il suolo sabbioso e sciolto e il clima caldo ventilato in vigna, sono elementi in natura che uniti ad una vinificazione semplice in acciaio con un breve periodo di macerazione sulle bucce in cantina, portano ad esprimere un vino rosso dotato di una naturale piacevolezza e freschezza. Il colore è rosso rubino chiaro, il profumo si caratterizza per delle eleganti note di frutti rossi (emerge la ciliegia) e di macchia mediterranea. In bocca è armonico e succoso, grazie a note fruttate e morbide accompagnate da una raffinata vena floreale, che trovano sostegno in una buona dose di acidità.



# IL ROSATO

## **MEAROSA**

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Rosato

VITIGNI: Vermentino Nero

TERRITORIO: Comune di Luni

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata.

grado alcolico: 12,5 % vol.

Il nostro rosato nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno autoctono Vermentino Nero. Negli anni di ricerca dedicati allo studio di questo vitigno, delle sue caratteristiche e della sua identità, abbiamo riscontrato un grande potenziale nella vinificazione in rosa. Il Vermentino Nero si caratterizza per eleganza, frutto, freschezza, e tannino delicato; elementi perfetti per ottenere un rosato di grande qualità. L'attenta vinificazione delle uve a temperatura controllata, ed una permanenza sulla bucce non eccessiva, regalano un colore rosa melograno delicato, profumi intensi e di grande eleganza, caratterizzati da note di frutti rossi come la ciliegia, la fragolina di bosco e da sottili richiami speziati. In bocca si presenta avvolgente e di grande piacevolezza, si confermano le sensazioni percepite al naso, arricchite da una buona freschezza e da una buona mineralità. Ottima persistenza.

## I ROSSI

La nostra terra, riconosciuta per la qualità dei suoi vini a bacca bianca, affonda tradizionalmente le sue radici anche nei vini rossi. La famiglia Bosoni produce vino rosso nei Colli di Luni da generazioni. Dalla coltivazione di vitigni tipicamente toscani come il Sangiovese e il Canaiolo, che nei Colli di Luni si aprono a nuove espressioni, alla riscoperta di una ricca varietà di vitigni autoctoni che rappresentano oggi il soggetto principale dei nostri progetti di lavoro.





# I ROSSI

## **CIRCVS**

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. rosso

VITIGNI: Massaretta, Alicante, Albarossa

TERRITORIO: piana di Luni

VINIFICAZIONE: 10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento in tini di acciaio per 5 mesi.

grado alcolico: 12,5 % vol.

Circus nasce da vigneti posti a pochi chilometri dal mare, caratterizzati da suoli sabbiosi e da un'ottima ventilazione, ed è proprio da questa terra che Circus trae la sua identità: un rosso fresco, piacevole, mediterraneo, "il nostro rosso del mare". L'incontro delle diverse uve in vinificazione, e il breve affinamento in vasca d'acciaio, regalano a questo vino grande personalità e freschezza. I caratteri dei vitigni si ritrovano appieno nei profumi delicati, dove si fondono note floreali e fruttate. In bocca è caratterizzato da un'ottima persistenza ed eleganza, si confermano le note fruttate supportate da una piacevole acidità e da un tannino delicato.



# I ROSSI

## **AUXO**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. rosso

VITIGNI: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

TERRITORIO: zone pedecollinari nei comuni di Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana

VINIFICAZIONE: 10 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 10 mesi in botti di rovere da 20 hl.

grado alcolico: 13 % vol.

*Auxo è un nome latino che identificava la crescita, lo sviluppo vegetativo delle piante e rappresentava una delle quattro stagioni dell'anno. Auxo è uno di vini rossi "storici" della cantina, il suo percorso produttivo è stato rispettato e valorizzato nel corso delle numerose annate che si sono susseguite.*

I tre vitigni che lo compongono, Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, riportano chiaramente alla tradizione enologica Toscana. La presenza di questi vitigni nei Colli di Luni, è il frutto delle influenze storiche sociali che i due territori hanno avuto da sempre. Auxo racconta perfettamente questo incontro: il terroir ligure caratterizzato dalla forte vicinanza tra mare e montagne, ha accolto questi tre vitigni toscani, regalando eleganza ed identità. Le basse rese in vigna e il passaggio in botte grande di legno, si esprimono attraverso profumi intensi di frutti di bosco e note speziate come il pepe nero e la liquirizia, in bocca si ritrovano queste sensazioni arricchite da un tannino dolce e vellutato.



# I ROSSI

## **NICCOLO' V**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. rosso

VITIGNI: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

TERRITORIO: Colli di Luni e Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: 12 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 12 mesi in botti di rovere da 20 hl o da 30 hl e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

grado alcolico: 13 % vol.

Niccolò V è un vino rosso ottenuto da un'attenta selezione in vigna di tre antichi vitigni da sempre coltivati nei Colli di Luni. Il grande potenziale qualitativo delle uve, permette di ottenere un vino in grado di affrontare un importante periodo di affinamento in botte di legno e successivamente un ulteriore affinamento anche in bottiglia. La presenza del vitigno autoctono Pollera Nera, regala freschezza e grande carattere, il Sangiovese contribuisce apportando struttura, nerbo e una giusta nota tannica, mentre il Merlot si esprime attraverso morbidezza e frutto. Al naso è intenso e armonico, si percepiscono note speziate di pepe nero e cannella. In bocca è caldo e di buona persistenza, le sensazioni percepite al naso si arricchiscono di frutta matura e sottobosco, la buona mineralità, garantisce un finale lungo e asciutto.



## I CRU

Il termine “Cru” è un francesismo che nel corso degli anni ha assunto un significato sempre più complesso e di non facile traduzione nell’ambito di diverse coltivazioni agricole. In generale identifica delle particolari sottozone, dei “microterritori” all’interno delle differenti aree di produzione, che si distinguono per identità e caratteristiche qualitative. Traendo ispirazione da questo concetto, abbiamo raccolto sotto questo nome tre differenti etichette, prodotte esclusivamente da vigneti singoli o da zone particolari ad altissima qualità, colline storicamente vocate alla coltivazione di una precisa varietà, in grado di esprimere eccellenza ed unicità. Edizioni limitate, alcune di queste prodotte solo nelle migliori annate, in grado di affrontare il tempo attraverso l’affinamento in botte di legno e successivamente in bottiglia.



# I CRU

## **CAVAGINO**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Vermentino

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: colline di Luni

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore. fermentazione a temperatura controllata in acciaio per il 60 % della massa totale, fermentazione in barriques per la restante parte del mosto. Affinamento sulle fecce fini in vasca d'acciaio per circa 6 mesi.

grado alcolico: 14 % vol.

Cavagino nasce dalla vinificazione di uve Vermentino provenienti da un unico vigneto collocato sulle colline di Luni (a circa 250 mt di altitudine) in una delle zone a maggiore vocazione grazie a un microclima unico e ad un suolo ricco di scheletro con una buona presenza di macigno. Le basse rese per ettaro e la particolare vinificazione che prevede l'utilizzo sia di vasche in acciaio che di barriques, portano il vitigno ad esprimersi al massimo delle proprie potenzialità. Al naso è complesso e molto intenso, i profumi spaziano da note di frutta tropicale, a note balsamiche e di resine boschive. In bocca è pieno e caldo, la tipica freschezza e mineralità del Vermentino resta presente e regala equilibrio e grande persistenza gusto-olfattiva.



## I CRU

### **NUMERO CHIUSO**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Vermentino

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: colline di Luni e Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore, fermentazione a temperatura controllata in vasca d'acciaio, affinamento in botte di rovere da 20 hl per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

grado alcolico: 14 % vol.

Numero Chiuso nasce da un'intuizione: ottenere un Vermentino in purezza, che potesse "dialogare con il tempo". Un vino bianco dei Colli di Luni che potesse esprimersi "nella lunga distanza", oltre la consuetudine di consumarlo ed apprezzarlo solamente attraverso la giovinezza dei suoi frutti. Idea nata osservando le profondità e le complessità che l'affinamento apportava nelle migliori annate di Vermentino degustate dopo alcuni anni dall'imbottigliamento. Cercando quindi conferma a questa intuizione, attraverso l'esperienza e il lavoro in vigna e in cantina, nasce questo Vermentino a "numero chiuso" (come recita il nome stesso). Prodotto solo nelle migliori annate e solo il 2600 bottiglie, l'equivalente di una botte in legno da 20 hl in cui questo vino riposa per 18 mesi, dopo un'accurata fermentazione in acciaio. Le uve vengono selezionate (grappolo per grappolo) solamente in due vigne storiche poste nelle Colline di Luni e Castelnuovo Magra. Se ne ottiene un Vermentino dal colore giallo brillante con sottili riflessi oro. Profumi intensi di macchia mediterranea, resine e miele. In bocca è ampio e avvolgente, si ritrovano le note percepite al naso, ben bilanciate da un'acidità ancora ben presente, buona mineralità e richiami balsamici.



## I CRU

### **NICCOLÒ V RISERVA**

denominazione: Colli di Luni d.o.c. Rosso

VITIGNI: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

TERRITORIO: colline di Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: 12 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura, affinamento di 18 mesi in botti di rovere da 20 hl o da 30 hl e successivo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

grado alcolico: 14 % vol.

*Questo vino, (assieme alla versione "classica con etichetta bianca") nasce in occasione della ricorrenza per i seicento anni dalla nascita del Pontefice "Niccolò V", nato a Sarzana, cittadina a pochi chilometri di distanza dalla cantina, Papa famoso per aver fondato la Biblioteca Vaticana, amante delle arti, del bello e del buono.*

Niccolò V riserva viene prodotto in piccole quantità (circa 4000 bottiglie ad annata), utilizzando le uve provenienti esclusivamente da due vigneti storici posti nelle colline di Castelnuovo Magra. La particolare selezione in campo, un importante periodo di affinamento in botte, e successivamente in bottiglia, rendono questo vino ricco di identità. Al naso si presenta ampio e complesso, con profumi intensi di spezie e sottobosco, tabacco e cioccolato. In bocca è caldo ed avvolgente, di grande stoffa.



# IL PASSITO

## **NEKTAR**

denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Passito

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

VINIFICAZIONE: fermentazione temperatura controllata in vasca d'acciaio, affinamento in botte di rovere da 20 hl. per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

grado alcolico: 14 % vol.

Nektar nasce in purezza da un'attenta selezione di uve Vermentino. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 15 kg nei vigneti a maggior vocazione che ogni anno esprimono il miglior raccolto. I grappoli vengono lasciati in appassimento naturale per alcuni mesi, e poi avviati ad una vinificazione attenta e rispettosa: il 60% circa del mosto fermenta e affina in vasca d'acciaio, la restante parte in barrique. Dopo circa un anno di affinamento in bottiglia, Nektar si esprime attraverso un colore giallo oro intenso, profumi floreali e di frutto tropicale, sentori di spezie dolci e miele, erbe aromatiche e biancospino.



# IL DISTILLATO

## **AQVA LVNAE**

denominazione: Grappa di Vermentino

VITIGNI: Vermentino

TERRITORIO: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

DISTILLATORE: Distilleria Santa Teresa dei fratelli Marolo –  
Alba (CN)

AFFINAMENTO: in vasca d'acciaio

grado alcolico: 42 % vol.

Acquavite distillata a vapore ottenuta da un'accurata selezione delle migliori vinacce di Vermentino. Si presenta con un colore bianco brillante, al naso è intensa ed elegante, con profumi nitidi, lievemente eterei e leggere note floreali. Il sapore è vivace e ben strutturato, di grande persistenza, nel finale emergono sottili note di mela renetta.



# L'OLIO

## **D'ORO**

denominazione: Olio extra vergine d'oliva

CULTIVAR: Razzola, Leccino, Moariolo

TERRITORIO: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra

ACIDITÀ MASSIMA: 0.4%.

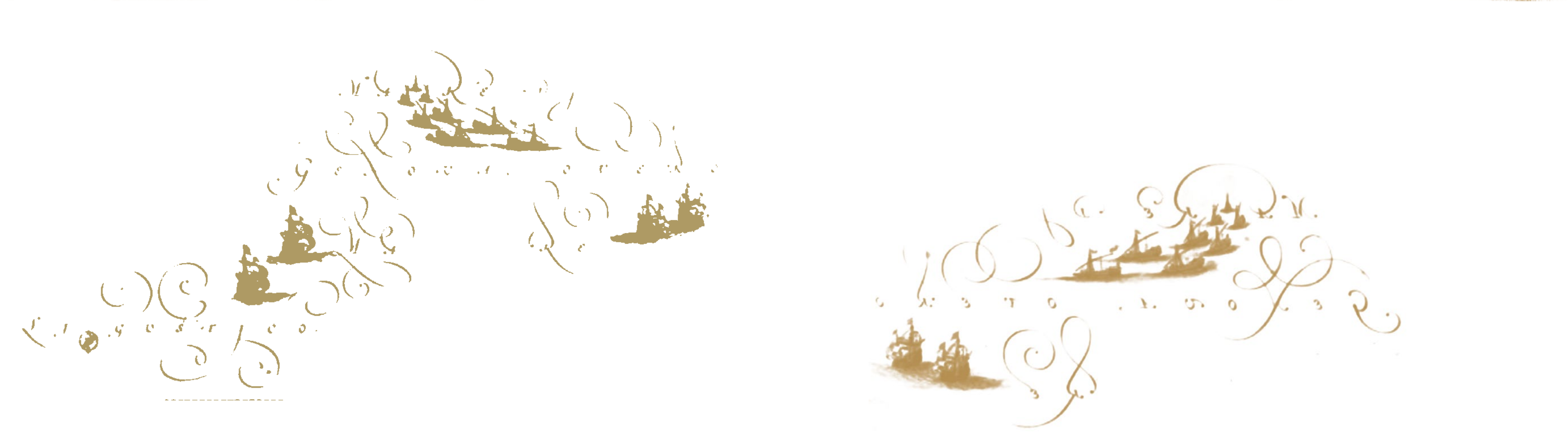
D'Oro viene prodotto con olive raccolte a mano nei nostri oliveti posti sulle colline di Luni e Castelnuovo Magra, nell'estremo Levante Ligure, nel pieno rispetto della millenaria tradizione, testimoniata dalla presenza di frantoi di epoca romana. Le cultivar (differenti tipologie di albero di Olivo) sono quelle tipiche del nostro territorio: Razzola, Leccino e Moraiolo. L'estrazione avviene a bassa temperatura esclusivamente con procedimenti meccanici che ne salvaguardano i profumi e le caratteristiche organolettiche.



## ACCOGLIENZA, OSPITALITÀ, ARTE

**CA' LUNAE:** Centro per la valorizzazione e la cultura del Vino Ca' Lunae è un luogo creato dalla famiglia Bosoni con l'intento di valorizzare il grande patrimonio enogastronomico locale. Un progetto dedicato all'ospitalità e all'arte del buono e del bello; un antico complesso rurale settecentesco ristrutturato nel rispetto delle architetture e delle materie prime originali. Ca' Lunae accoglie al suo interno differenti attività e progetti:

**L'ENOTECA:** uno spazio aperto quotidianamente al pubblico, nel quale poter conoscere e degustare il vino e l'olio della cantina, una selezione di prodotti della gastronomia locale e specialità gourmet provenienti da tutta Italia. I liquori e le marmellate artigianali prodotti dai laboratori all'interno della struttura. **IL MUSEO CA' LUNAE:** un percorso emozionale nel mondo rurale della Lunigiana storica, attraverso una collezione di oggetti e reperti della civiltà contadina, fotografie d'epoca ed installazioni contemporanee. **LA LIQUORERIA ESSENTIAE:** un antico opificio che produce artigianalmente liquori naturali, riscoprendo antiche ricette (molte di queste locali), utilizzando solo materie prime di altissima qualità. **LE CUCINE LABORATORIO,** dove vengono prodotte quotidianamente marmellate e confetture artigianali con frutta di stagione; al suo interno si organizzano corsi di cucina del territorio. Visite guidate, degustazioni, ed eventi: su prenotazione vengono organizzate visite guidate e degustazioni enogastronomiche. La struttura è inoltre in grado di accogliere al suo interno meeting, eventi e convegni.



# TERRFERME

PROGETTO DI VITICOLTURA LVNAE





**TERRE FERME** Sono quelle terre avvistate dal mare, terre vitate sulle scogliere e sui piani in prossimità della costa. ...Coste conosciute e terre da scoprire...

Piccoli appezzamenti a grande vocazione. Produzioni artigianali e generosi rapporti umani. Territori unici per tradizioni e natura, accumulati da una grande vocazione viticola. Campagne poco distanti dalle coste, dove la coltivazione della vite è da sempre legata alle influenze del mare.

Questo è il portolano, la rotta che guida il progetto di Viticoltura Lunae: **TERRE FERME**.

**TERRE FERME** identifica una linea di vini nati da particolari territori della costa Ligure e Tirrenica, dove Lunae ha intrapreso rapporti di collaborazione e sinergia con viticoltori locali, per realizzare una serie di etichette a tiratura limitata che possano esaltare le qualità dei singoli luoghi di origine, preservando e affermando questi luoghi dalla grande vocazione vitivinicola.

**TERRE FERME** è il risultato che rappresenta l'unione e l'incontro tra territori e uomini diversi, legati da una forte passione per la vite, il vino e il mare. Le uve portate a maturazione dai vignaioli del luogo di origine, seguendo le proprie tecniche di coltura tradizionali, vengono poi vinificate da Lunae, dal proprio staff di cantina, applicando la propria sensibilità ed esperienza in ambito enologico.



# PIGATO

## **PIGATO “TERRE FERME”**

NOME VINO: PIGATO “Terre Ferme”

Denominazione: Riviera Ligure di Ponente d.o.c.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Pigato

POSIZIONE VIGNETI: Riviera Ligure di Ponente  
(provincia di Savona)

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA: inizio  
settembre; raccolta manuale in casse Tipologia delle vasche in

FERMENTAZIONE: Acciaio inox

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperature  
controllata in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE: Dal colore giallo paglierino con sottili riflessi verdi. Profumo armonico ed elegante; emergono note floreali e sensazioni che richiamano il cedro e la mandorla. In bocca si manifesta con una buona freschezza e sapidità, con sottili note di frutta gialla e mandorla. Finale caratterizzato da grande equilibrio e persistenza.



A D

L

V

N

A

E





A D

L V N A E

AD LUNAE identifica l'esperienza di Lunae nel mondo delle "bollicine".

Un'esperienza enologica nata dall'incontro e dalla collaborazione con esperti amici nella creazione di spumanti. La spumantizzazione è tecnica e arte, un lavoro tanto affascinante quanto complesso.

Proprio per questo, abbiamo voluto avvicinarci a questo mondo con rispetto e attenzione, collaborando insieme a chi di questa arte ha fatto il proprio lavoro e la propria ragione di vita.

Il pensiero che muove il progetto AD LUNAE è quello ottenere vini e spumanti dalla grande identità che possano rispettare appieno lo stile e la filosofia di Lunae, esprimendo al contempo nuove esperienze di gusto, nuovi percorsi sensoriali.

L'identità di AD LUNAE è la stessa di LUNAE: il rispetto della terra e dei frutti ottenuti da questa. Ottenere vini sani e naturali, espressione reale di un percorso, di un processo creativo e tecnico in cui gli unici "fattori" sono la natura e l'uomo.

**“1.B” SPUMANTE BRUT  
METODO CHARMAT LUNGO**

NOME VINO: “1.B”

denominazione: Vino spumante di qualità brut – METODO CHARMAT LUNGO

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

UVE: Albarola, Greco, Malvasia.

POSIZIONE VIGNETTI: Provincia di La Spezia

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ciottoloso, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: inizio settembre ; raccolta manuale in casse

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllata in acciaio

PRESA DI SPUMA: 8 mesi sur lie in speciali recipienti a tenuta di pressione.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 grammi/litro

NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore è un giallo paglierino con riflessi verdolini. Il perlage è fine e di ottima persistenza. Al naso è caratterizzato da note fruttate e floreali fresche, emergono i fiori di glicine e biancospino con richiami di mela Golden. Il sapore è fresco e armonico. La delicata grana delle bollicine gli conferisce una piacevole vivacità ed una straordinaria piacevolezza.



**“1.R” SPUMANTE BRUT ROSE’  
METODO CHARMAT LUNGO**

NOME VINO: “1.R”

denominazione: Vino spumante di qualità BRUT Rosè – Metodo charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

UVE: Ciliegolo, Vermentino Nero.

POSIZIONE VIGNETTI: Provincia di La Spezia

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ciottoloso, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: inizio settembre ; raccolta manuale in casse

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllata in acciaio

PRESA DI SPUMA: 8 mesi sur lie in speciali recipienti a tenuta di pressione.

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 grammi/litro

NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore è rosa delicato. Il profumo è elegante ed intenso, caratterizzato da richiami floreali, note di frutti rossi e agrumi. Il sapore è fresco e armonico. Si ritrovano le sensazioni percepite al naso, in particolare emergono leggere note fruttate e un finale piacevolmente lungo e fresco.



## **STREGATO DALLA LUNA**

NOME VINO: STREGATO DALLA LUNA

denominazione: Vino bianco frizzante

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

UVE: Greco, Malvasia, Trebbiano.

POSIZIONE VIGNETTI: Provincia di La Spezia

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ciottoloso, ricco di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: inizio settembre ; raccolta manuale in casse

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperature controllata in acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE: Il colore è un giallo paglierino. Il profumo è fine, delicato e continuo. Emergono piacevolmente i sentori di mela verde e fiori d'acacia. In bocca è secco, fresco e con note fruttate.





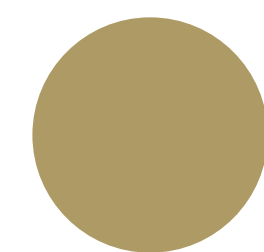
### **Cantina e uffici:**

- 🏠 via Bozzi, 63  
Luni (SP)
- ☎ 0187 660187 | 669222
- ✉ info@cantinelunae.com
- 📘 @lvnaebosoni
- 📷 @cantinelvnae



### **Accoglienza, punto vendita, visite guidate:**

- 🏠 Via Palvotrisia, 2  
Castelnuovo Magra (SP)
- ☎ 0187 693483
- ✉ info@calunae.it
- 📘 @ca'lunae
- 📷 @cantinelvnae



# ESSENTIAE

ESSENTIAE

LIQUORERIA LIGURE



L I Q U O R I

N A T U R A L S P I R I T S

ESSENTIAE

PERSICHE



L I Q U O



antica ricetta elaborata da Fio



*I liquori Essentiae sono frutto della ricerca di ricette tradizionali e formule tramandate.  
La qualità e l'amore per la genuinità sono i principi per la realizzazione di ogni prodotto.  
Diego Bosoni e Fiorella Stoppa curano personalmente la preparazione di ogni liquore.*

# ESSENTIAE



LE PURE CAFE



## LIQUORE DI CAFFÈ

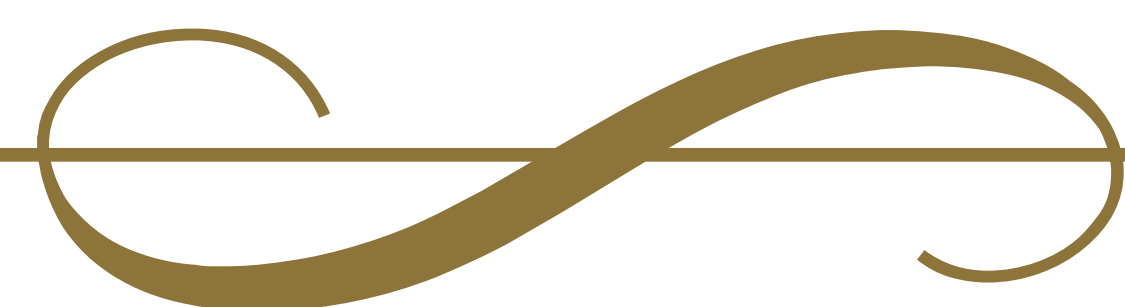
Il colore è marrone scuro con netti richiami al nero, al naso è intenso e persistente, il gusto è avvolgente e armonico; emergono le note aromatiche del caffè e della vaniglia

# CAFFÈ'

## LIQUORE DI CAFFÈ'

I profumi di questo liquore risalgono al XVI° secolo, quando il caffè arrivava sulle coste liguri grazie ai viaggi dei naviganti genovesi. Viene prodotto con le caffettiere moka, in piccole quantità, rispettando un'antica ricetta ligure ed utilizzando particolari miscele di caffè selezionate. Profumi intensi e persistenti.

*Fiorella Stoppa*



### **Ingredienti**

Caffè ristretto

Alcool, Zucchero, Vanillina.

**ALC 25% VOL.**

Periodo di produzione

**Gennaio – Maggio**



# LIQUORE DI PERSICHETTO

Il colore è arancio con  
tenui riflessi rame, al naso  
è intenso e ricco. In bocca  
è morbido e armonico, con  
sottili note di mandorla

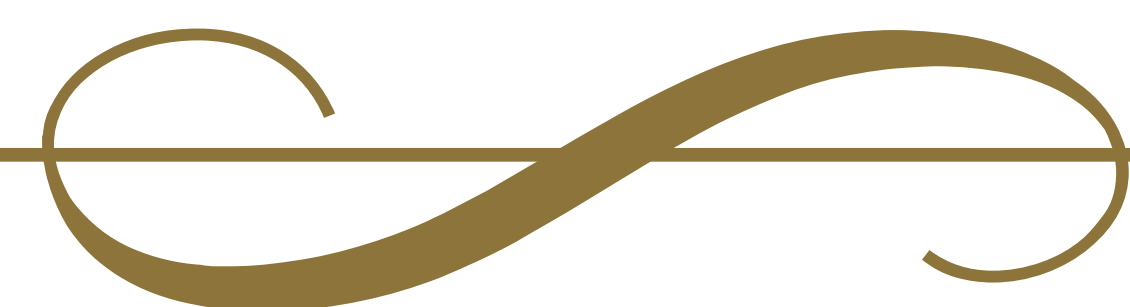


# PERSICHETTO

## LIQUORE DI PERSICHETTO

Legato alla tradizione Ligure delle 5 Terre, dove anticamente le famiglie, utilizzando ingredienti “poveri”, producevano questo liquore dal grande carattere. Prodotto con la stessa cura di un tempo, in piccole quantità, ha un periodo di affinamento di circa 24 mesi. Profumi eleganti che richiamano la mandola.

*Fiorella Stoppa*



### **Ingredienti**

Foglie di Pesco  
Alcool, Zucchero, Vino Bianco.

**ALC. 23% VOL.**

Periodo di produzione  
**Maggio – Agosto**





## **LIQUORE DI PRUNI**

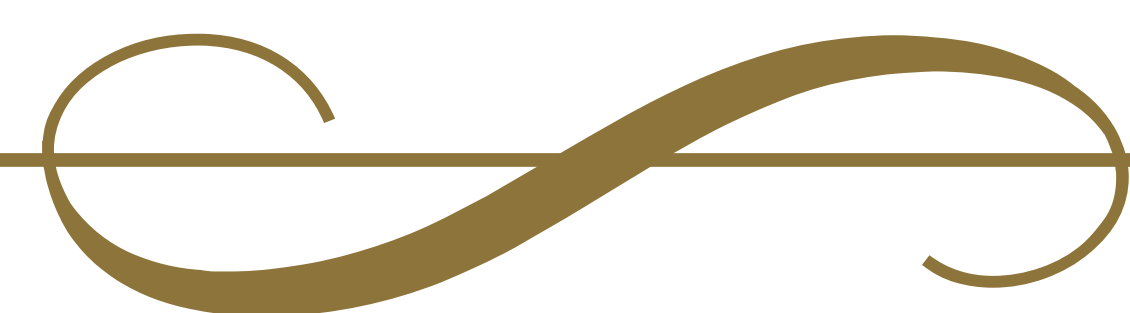
Il colore è rosso rubino intenso, che lentamente nella maturazione assume riflessi ambra, al naso è intenso, si avvertono note speziate e richiami a resine d'albero, in bocca è secco, armonico e di grande struttura

# PRUNI

## LIQUORE DI PRUNI

Questo liquore nasce da un'antica ricetta che prevede oltre 60 giorni di lavorazione e circa 12 mesi di affinamento. Viene prodotto artigianalmente utilizzando bacche di pruni selvatici della Lunigiana. È caratterizzato da profumi speziati e resine di bosco.

*Fiorella Stoppa*



### Ingredienti

Pruni

Alcool, Zucchero, Vino Bianco,  
Chiodi di Garofano, Cannella.

**ALC 43% VOL.**

Periodo di produzione  
**Settembre – Ottobre**



## LIQUORE DI ERBA CEDRINA

Questo liquore nasce da un'antica ricetta che prevede l'utilizzo di foglie fresche di Erba Cedrina raccolte nel periodo estivo. L'Erba Cedrina, è una pianta aromatica tipica delle coste mediterranee. Anticamente veniva utilizzata per le sue proprietà calmanti del sistema nervoso. Profumi intensi e persistenti

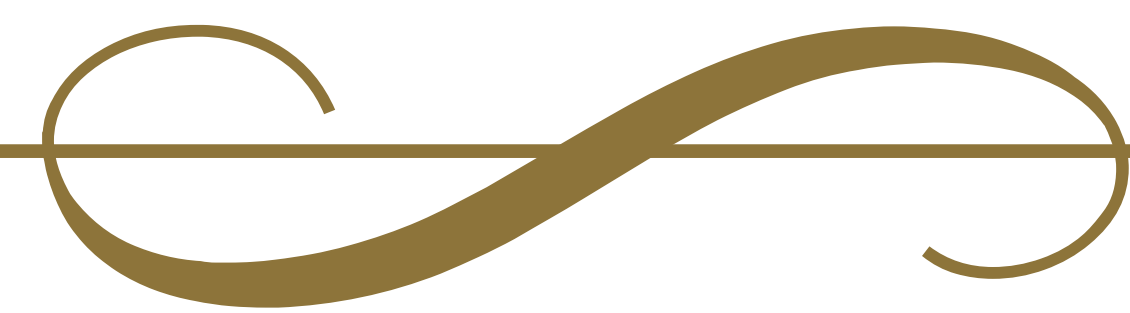


# ERBA CEDRINA

## LIQUORE DI ERBA CEDRINA

Questo liquore nasce da un'antica ricetta che prevede l'utilizzo di foglie fresche di Erba Cedrina raccolte nel periodo estivo. L'Erba Cedrina, è una pianta aromatica tipica delle coste mediterranee. Anticamente veniva utilizzata per le sue proprietà calmanti del sistema nervoso. Profumi intensi e persistenti.

*Fiorella Stoppa*



### **Ingredienti**

Erba cedrina

Alcool, Scorza di Limone, Zucchero, Acqua.

**ALC. 34% VOL.**

Periodo di produzione  
**Maggio – Settembre**





## **LIQUORE D'ARANCIA**

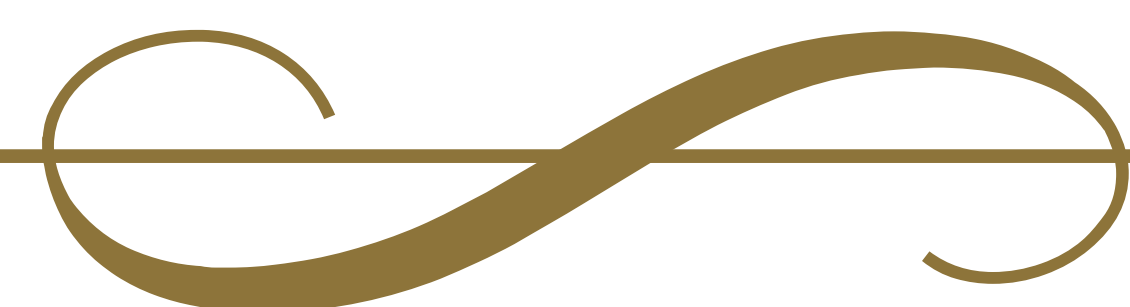
*Al colore si presenta di un giallo dorato molto carico. Il profumo è avvolgente e intenso. In bocca è armonico e molto personale*

# ARANCIA

## LIQUORE DI ARANCIA

Essenza e sapore dell'estate nella costa mediterranea. Per produrlo vengono utilizzate solo arance dolci di stagione non trattate chimicamente. L'antica ricetta prevede un lungo periodo di macerazione e grande attenzione per esprimere al meglio tutti i caratteri del frutto. Il profumo è avvolgente e intenso.

*Fiorella Stoppa*



### **Ingredienti**

Scorza di Arancia  
Alcool, Zucchero, Acqua.

**ALC. 38% VOL.**

Periodo di produzione

**Gennaio – Marzo**



# LIQUORE DI ROSOLIO

Il colore è un giallo dorato con riflessi rosa, al naso si avverte subito la grande eleganza: le note di rosa non sono invasive ma ben bilanciate da richiami di vaniglia e frutta. In bocca è armonico e di grande persistenza intensa e persistente

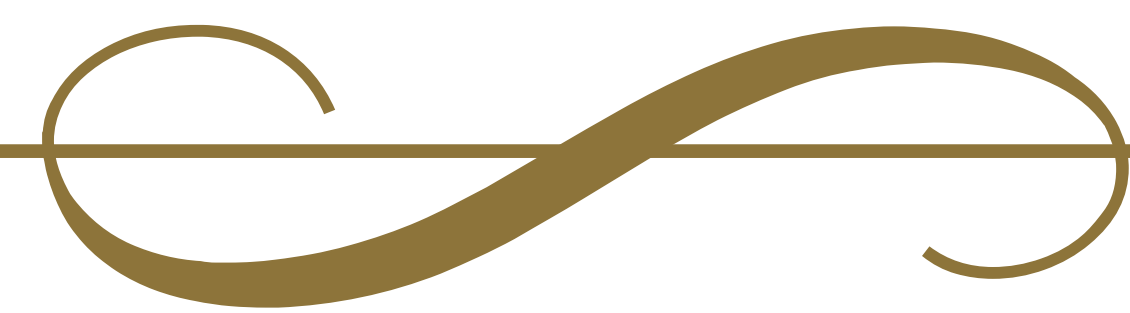


# ROSOLIO

## LIQUORE DI ROSOLIO

Prodotto anticamente nei monasteri, oggi viene interpretato da Essentiae, con la stessa cura e rispetto delle materie prime. Vengono utilizzati petali di rose rosa fresche coltivate in maniera biologica, nella riviera ligure. Profumo armonico di rosa con sottili note di vaniglia.

*Fiorella Stoppa*



### **Ingredienti**

Petali di Rosa

Alcool, Zucchero, Acqua, Stecche di vaniglia.

**ALC. 33% VOL.**

Periodo di produzione

**Maggio**





*Diego Bosoni, Fiorella Stoppa, Libera Castagna*







## *Ogni Siquore*

Viene prodotto in piccole quantità solo con ingredienti di stagione, utilizzati nel periodo della loro maturazione.

Ogni fase della lavorazione si compie manualmente.

Vengono scelte materie prime di alta qualità, e prodotti locali provenienti esclusivamente da colture selezionate. La produzione è costituita da antichi metodi artigianali che escludono l'utilizzo di coloranti e conservanti.



# *Maggio: preparazione del Rosolio*



Ogni liquore viene prodotto in piccole quantità solo con ingredienti di stagione, utilizzati nel periodo della loro maturazione.



# *Maggio - Agosto: preparazione del Persichetto*



Ogni liquore viene prodotto in piccole quantità solo con ingredienti di stagione, utilizzati nel periodo della loro maturazione





ESSENTIAE

LIQUORERIA LIQUORE

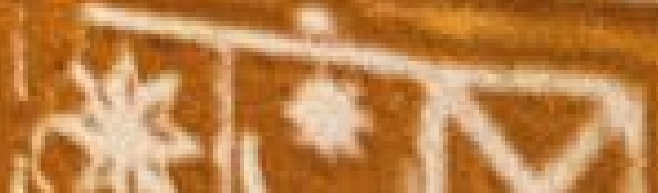
ESSENTIAE

# ROSOLIO

prodotto e  
Cantine Lunae  
Castelnuovo Magra  
opificio di trasformazione

LIQUORERIA LIQUORE

ESSENTIAE





# LIQUORI & VINI ANCESTRALI

## VINI ANCESTRALI ESSENTIAE

*Un percorso alle origini del gusto, che ci ha portato alla riscoperta di antichissime ricette, diventate le radici dello spirito moderno*



# IDROMELE

Per la sua produzione utilizziamo miele millefiori della Lunigiana e acqua sorgiva delle Apuane; il miele viene disciolto in acqua in debite proporzioni e il mosto ottenuto, posto a fermentare in fusti di acciaio per il tempo necessario a raggiungere la gradazione alcolica desiderata. Il nostro idromele è caratterizzato da una straordinaria delicatezza e una raffinata dolcezza, accompagna formaggi, frutta secca, dolci e cioccolato fondente ed è ottimo da meditazione.

*Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.*

*Grado alcolico: 15% vol.*

*(può variare da lotto a lotto)*

*Formato: 50 cl*



*fermentato di miele*  
**IDROMELE**



# IDROMELE

## FERMENTATO ANCESTRALE

L'idromele (idro'mele / dal greco, hydor "acqua" e méli "miele") è il fermentato più antico del mondo e può essere considerato un "vino di miele".

L'essenza di questo prodotto è data da una miscita fra acqua e miele, per ottenere la fermentazione alcolica. In epoca antica era simbolo di immortalità; nel Medioevo era uso donare alle coppie di novelli sposi una quantità di idromele sufficiente per una luna (un mese), questo avrebbe favorito la fertilità e la procreazione, in particolar modo per la nascita di un erede maschio.

---

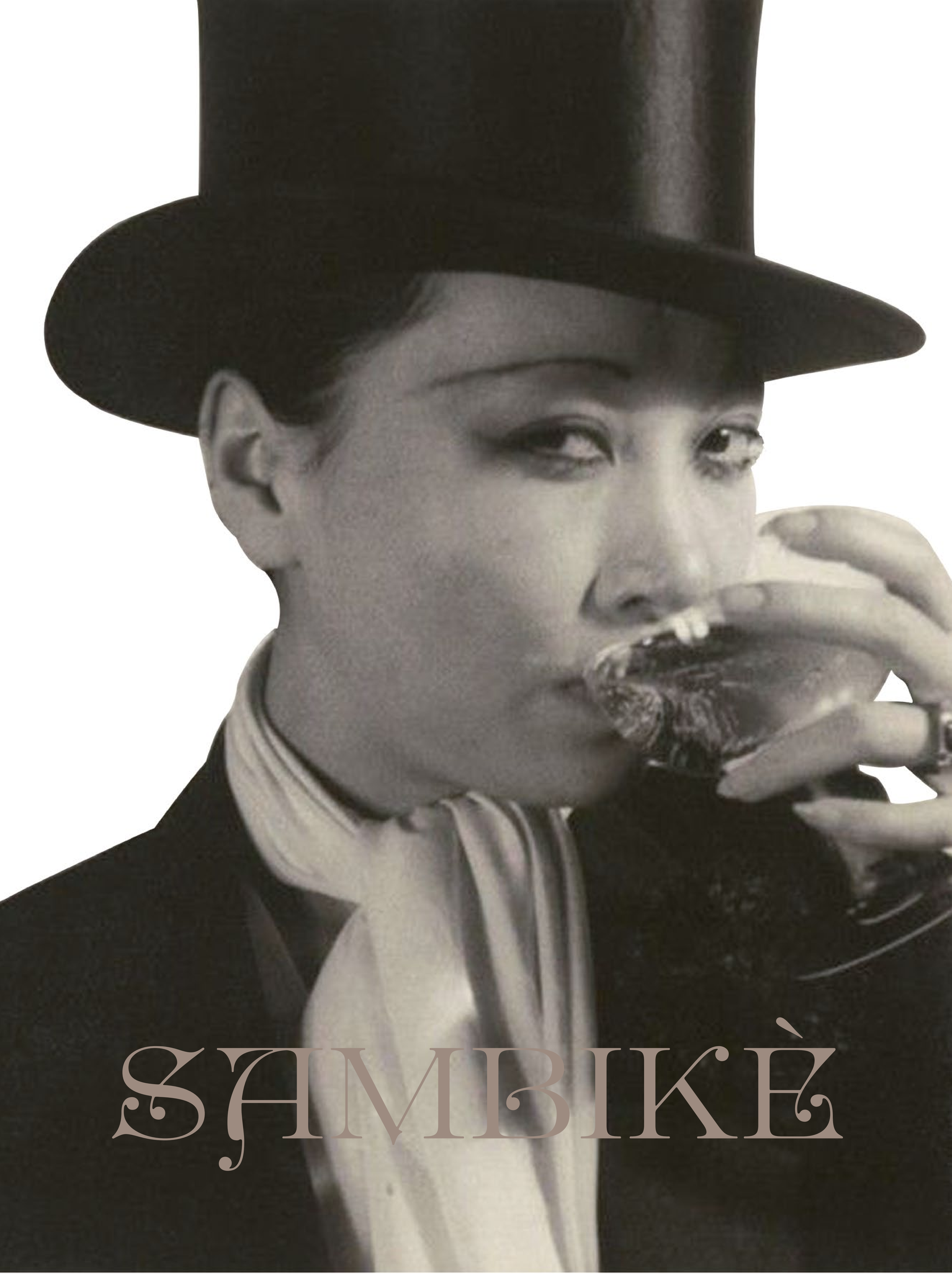
### **Ingredienti**

Miele Mille fiori, Acqua,  
Acido Citrico.

**ALC. 15% VOL.**

**Non contiene coloranti  
né conservanti**





## SAMBYKE'

Il Sambykè nasce dall'infusione di vino bianco con miele di acacia, zucchero di canna e zucchero "muscovado", fiori di sambuco e altre numerose spezie. La produzione di questa bevanda avviene in maniera completamente artigianale ed in piccoli lotti, selezionando in cantina il vino bianco più adatto.

Ottimo come aperitivo, può inoltre accompagnare formaggi, frutta secca, dolci; ideale anche come digestivo e come vino da meditazione.

*Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.*

*Grado alcolico: 15% vol.*

*(può variare da lotto a lotto)*

*Formato: 50 cl.*



# SAMBYKE'

## VINO IPPOCRATICO AI FIORI DI SAMBUCCO

Il Sambikè si differenzia dagli altri vini ippocratici per la presenza dei fiori di sambuco, che rendono originale e unica la ricetta e che costituiscono un elemento gustativo fortemente caratterizzante. Il termine Sambuco deriva infatti dal greco “sambykè”, nome di un particolare strumento a corde di forma triangolare, costruito proprio con i rami cavi dell’arbusto in epoca greco romana. La pianta di sambuco, ritenuta magica in tutto il mondo antico, è stata spesso usata per aromatizzare le bevande e presenta molte proprietà terapeutiche

### **Ingredienti**

Vino Bianco, Spezie, Miele,  
Zucchero di Canna.

**ALC. 13% VOL.**

**Non contiene coloranti  
né conservanti**



# YPOCRAS

Ancora oggi come in passato, il nostro Ippocrasso viene ottenuto aggiungendo al vino rosso prodotto dalla nostra cantina, zucchero grezzo, zucchero “muscovado”, e alcune spezie come la cannella, i chiodi di garofano, zenzero. La produzione di questa bevanda avviene selezionando dalle nostre botti i vini rossi che meglio si prestano all’infusione. L’ippocrasso presenta un sapore intenso e avvolgente, in grado di accompagnare cibi dal sapore forte o piccante, formaggi, dolci, frutta candita e cioccolato. Ottimo come digestivo bevuto caldo, oppure fresco con qualche cubetto di ghiaccio.

*Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.*

*Grado alcolico: 13% vol.*

*(può variare da lotto a lotto)*

*Formato: 50 cl*



ESSENTIAE  
LIQUORI & VINI ANCESTRALI

**APERITIVO**

**YPOCRAS**  
VINO SPEZIATO IPPOCRATICO  
~ NOTO DAL V SEC. A.C. ~

**ELIXIR**

**To make Ippocras**  
Take of cloves cinnamon two ounces, of  
fine ginger, one ounce of grains, half an  
ounce, beat them all, and keep them in  
three or four pint of good odiferous wine  
with a pound of sugar, by the space of four  
and twenty hours, then put them into an  
earthen well covered at once, and keep the  
bottle close, so it will so well keep  
both the spirit, odour, and taste  
one of the wine, and  
also spices.

# YPOCRAS

## VINO SPEZIATO IPPOCRATICO

L'ippocrasso è una bevanda alcolica ottenuta dall'infusione di numerose spezie con un vino rosso di buona struttura. L'etimologia ne suggerisce la leggendaria creazione per mano di Ippocrate nel V secolo a. C. Fu proprio un grande medico a lasciar macerare nel vino greco, forte e ricco di zuccheri, i fiori di dittamo e dell'artemisia. Nel Medioevo venne arricchito di profumi e sapori nuovi grazie al commercio delle spezie orientali portate dai Veneziani

### Ingredienti

Vino Rosso, Spezie, Miele,  
Zucchero di Canna.

**ALC. 13% VOL.**

**Non contiene coloranti  
né conservanti**





# *L'opificio Essentiae*

L'opificio ha la propria prestigiosa sede per l'accoglienza e la ricerca sul gusto all'interno di CA' LUNAE, antico casale settecentesco. I locali ospitano il ciclo completo di produzione e sono costituiti dal laboratorio per la preparazione dei liquori e dalle cucine per la produzione di confetture artigianali e frutta sotto spirito.



ESSENTIAE LUNAE

VIA PALVOTRISIA N. 2

19030 CASTELNUOVO MAGRA - (SP) - ITALIA

WWW.ESSENTIAELUNAE.IT

TEL. (+39) 0187 693483

FAX (+39) 0187 694903