



I VINI DELLA TRADIZIONE

LUNA SARACENA

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Bianco

Vitigni utilizzati: Fiano

Zona ubicazione vigneti: Comune di Campi Salentina

Altitudine: 32 m s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi/ha: 5000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Alcol svolto: 12,50% vol.

Colore: Vino giallo paglierino

Profumo: fruttato, con note di agrumi e fumè

Sapore: di grande naturalezza gustativa.

Abbinamenti: Vino fresco ed agrumato trova esaltazione con aperitivi freschi, insalate di pesce, formaggi e con una delicata crema di asparagi.

Temperatura di servizio: 10°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia lt. 0,75

CANTINA PETRELLI
Via Villa Convento, 33
73041 Carmiano (LE)
Tel/Fax: +39 0832/603051
Cellulare: 329/6249708
info@cantinapetrelli.it
www.cantinapetrelli.it