



TERRE D'AQUESIA

## Contaluna

Lazio IGT Ciliegiole 2018



Di colore rosso rubino, al naso spiccano aromi floreali (rosa, viola), fruttati (ciliegia) ed erbacei, oltre a note di sottobosco, noce moscata e tabacco. In bocca emerge il sentore della prugna, si presenta intenso e di buon corpo. Persistente nel finale.

### Vitigno

Ciliegiole 100%

### Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica.

### Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

### Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata.

### Affinamento

20 mesi fra acciaio e barrique usata.

### Gradazione alcolica

13,5 % in vol.

### Abbinamenti gastronomici

Carni di tutti i tipi (bianche, rosse, selvaggina) alla griglia o in umido. Da provare anche con le lumache. Ideale con salumi freschi o a media stagionatura.

### Temperatura di servizio

16 - 18 °C



Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.  
Via Cassia, km 137,400 - 01021 Acquapendente (VT)  
info@terredaquesia.it - +39 347 534 1010