



LUNA

DENOMINAZIONE
Umbria I.G.T.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2001

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO
10.000

ZONA DI PRODUZIONE
Foligno, Montefalco, Bevagna

VITIGNI
85% Grechetto - 15% Chardonnay

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO
2 kg

VINIFICAZIONE
Vinificazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO
In barrique per un breve periodo,
3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE
Giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha profumi
fragranti che giocano sui fiori bianchi e la frutta
matura. Palato di buona ampiezza e fresca
profondità.

INVECCHIAMENTO
Almeno 2 - 4 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12 C°

ABBINAMENTI
Antipasti, primi piatti, carni bianche e pesci nobili



CANTINA "TERRE DE' TRINCI"

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG) tel +39.0742.320165/320243 r.a. fax +39.0742.20386

www.terredetrinci.com - cantina@terredetrinci.com