



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