



## BOLLE DI LUNA

Il Metodo Ancestrale nasce in Francia nel 1531, 150 anni prima del metodo Champenois. Abbiamo deciso di creare un nuovo vino adottando un antico metodo per recuperare tradizioni del passato in linea con il nostro stile di artigianalità e genuinità. Un vino naturale con una spiccata personalità, piacevoli bollicine non aggressive che richiamano la beva. Profumo di frutti bianchi, albicocca, ananas, passion fruit e mandorla al naso con una leggera nota salina in chiusura. Aromi e sentori unici ottenuti grazie alle nostre uve bianche biologiche ed al lungo contatto con i lieviti autoctoni durante la rifermentazione in bottiglia. Un vino allegro e fragrante che si abbina brillantemente ad aperitivi, antipasti, pesce e perché no anche con la pizza.

The Ancestral Method was born in France in 1531, 150 years before the Champenois method. We have decided to create a new wine by adopting an ancient method to recover traditions of the past in line with our style of craftsmanship and authenticity. A natural wine with a strong personality, pleasant non-aggressive bubbles that recall the drink. Bouquet of white fruits, apricot, pineapple, passion fruit and almond on the nose with a slight salty note at the end. Unique aromas and scents obtained thanks to our organic white grapes and the long contact with indigenous yeasts during the refermentation in the bottle. A cheerful and fragrant wine that goes brilliantly with aperitifs, appetizers, fish and why not even with pizza.

Società Agricola La Meridiana - Via Provinciale n. 9 - Puegnago del Garda



Bottiglie prodotte Bottles produced	2.000
Varietà Varietal	Blend di uve bianche
Tipo di Suolo Soil	Argilla Clay
Altitudine Elevation	80 mt slm
Esposizione Exposition	Sud est South east
Allevamento System	Guyot
Conduzione Farming	Biologica Organic farming
Vendemmia Harvest	Manuale in cassetta con selezione dei grappoli Carefully hand-picked
Vinificazione Vinification	Pressatura soffice e fermentazione con lieviti locali selezionati Soft pressed, fermentation starts naturally with cultivated indigenous yeasts
Affinamento Aging	Bottled on native yeasts for 4 months In bottiglia sui lieviti autoctoni per 4 mesi