

## Cuore di Luna Vino Chardonnay, La Miraja

Druvorna odlas i vingården Calosso som planterades 1995. Jordmånen består av kalkrik lera och vingårdens densitet är 5000 vinrankor per hektar. Skörden sker för hand och druvorna avstjälkas och pressas sedan varsamt. Vinet jäser utan tillsatt jäst och utan malolaktisk jäsning. Vinet ligger 3 månader på sin jästfällning och vilar sedan 4 månader på flaska innan försäljning.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	Chardonnay
<b>Alkoholhalt</b>	13%
<b>Produkttyp</b>	Vitt vin
<b>Ursprung</b>	Calosso, Castagnole Monferrato
<b>Producent</b>	La Miraja
<b>Altitud</b>	250 m ö h
<b>Jordmån</b>	Kalkrik lera
<b>Skördeuttag</b>	5000 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Spontanjäsning med naturlig jäst, utan temperaturkontroll
<b>Utveckling och lagring</b>	Vinet ligger på sin jästfällning i 3 månader och därefter ytterligare 4 månader på flaska.

### Kommentar

**Färg:** Ljus färg

**Doft:** Frisk doft av gröna äpplen, vita persikor, citrusfrukter med ton av jäst.

**Smak:** Frisk och fruktig smak av gröna äpplen, vita persikor, citrusfrukter med ton av jäst.

### La Miraja

La Miraja tjänade ursprungligen som ett vapenarsenal på 1000-talet, i slottet Castagnole Monferrato men har sedan 1400-talet rekonstruerats till en källare. Det är just här som Eugenio Gatti, den sjunde generationens vinmakare i familjen producerar enastående viner på Barbera, Freisa, Grignolino och den mest kända druvsorten i området - Ruché. Eugenio's planteringar av Ruché är belägna i den kända vingården Majole, som var ett av de första lägen man planterade med nämnda druvsort i Castagnole Monferrato. Tanken med dessa odlingar var att producera endrube-viner sedan 1970-talet, då vinrankorna i Majole planterades om. Vinerna från La Miraja framställs med hållbara metoder och druvorna pressas med en gammeldags korgpress, varefter vinerna jäser med endast naturlig jäst. Eugenio Gatti äger fyra hektar och årlig produktion är endast 15.000 flaskor.