



# MONTELVINI

## Collezione Vintage

### LUNA STORTA

#### VINO DA CONVERSAZIONE

*Bianco Passito*



Il "Luna Storta" è ottenuto dall'appassimento su graticci di uve selezionate delle colline del Montello per raggiungere la giusta concentrazione zuccherina.

#### *La Vinificazione*

I grappoli, una volta raccolti, vengono fatti riposare su dei graticci, come si usava una volta, e controllati periodicamente. Qui per effetto della disidratazione gli acini raggiungono un'elevata concentrazione zuccherina che può arrivare anche al 40%; in pratica da 100 chili di uva fresca, si possono ottenere circa 60 chili di uva appassita con una resa in vino di circa 25-30 chili. Il periodo di appassimento dell'uva può durare fino a gennaio. Dopo la pigiatura, la fermentazione è molto lenta e lunga data l'elevata concentrazione zuccherina del mosto ottenuto.

#### *Il Vino*

Il vino passito ottenuto risulta di uno spiccato colore giallo dorato intenso. Il profumo spazia da note tipicamente esotiche che ricordano l'ananas, alla frutta secca fino ad arrivare al miele. Al palato risulta dolce, leggermente tannico, robusto, corposo e piacevolmente caldo. Ottimo vino da dessert, si sposa magnificamente con pasticceria secca. È un vino apprezzato anche fuori pasto, da conversazione.

ALCOOL % VOL	15,00
AC. TOT % AC. TART.	5,50
CONT. G/L ZUCCH.	130
SO" MG/L	150
PRESS. ATM.	/
CONT.	0,50 L
BTG PER CARTONE	6



# MONTELVINI

## *Vintage Collection*

### **LUNA STORTA** **VINO DA CONVERSAZIONE** *Bianco Passito*



Luna Storta is obtained by drying selected grapes on racks in the Montello hills to reach the correct concentration of sugar.

#### *The Winemaking Process*

The grapes, once collected, are rested on the trellis, as was the tradition in the past, and checked periodically. Here, due to the effect of dehydration, the grapes reach high sugar concentration, which can even reach 40%; in practice from 100 pounds of fresh grapes, about 60 pounds of dried grapes is obtained with a yield of about 25-30 kilograms. The drying period can last until January. After crushing, the fermentation is long and slow due to the high sugar content of the obtained must.

#### *The Wine*

The sweet wine obtained has a strong, deep-golden yellow color. The fragrance ranges from typically exotic notes of pineapple, through dried fruit until reaching honey. On the palate it is sweet, slightly tannic, robust, full-bodied and pleasantly warm. It is an excellent dessert wine, and marries beautifully with dry pastry or butter-based cakes. It is also a wine to be appreciated even between meals, a "conversation" wine.

ALCOHOL % BY VOL	15.00
TOT. AC. % TART. AC.	5.50
SUGAR G/L	130
SO <sup>2</sup> MG/L	150
ATM. PRESS.	/
CONTENTS	0,50 L
BOTTLES PER CASE	6