



LIGURIA, Ortonovo

LUNAE

Cantine Lunae affonda le sue radici nella storia millenaria di una terra affascinante di Ortonovo e Castelnuovo Magra in Lunigiana, si estendono dalle colline che preludono le Alpi Apuane fino al mar Ligure. La storia di questa zona è segnata dalla presenza dei celti, dei Liguri, degli Etruschi ed infine dei Romani, che fondarono la città ed il porto di Lunae i cui resti costituiscono oggi una delle più importanti aree archeologiche del Paese e che è prospiciente alle terre delle cantine Lunae, così chiamate in onore ed in eredità di quella storia, anche vinicola, così importante. L'azienda vitivinicola Cantine Lunae è collocata dunque in un contesto geografico e storico unico, dal quale Paolo Bosoni, titolare, coglie ispirazione ed idee per sviluppare le sue attività e creare i suoi vini e la cantina di vinificazione, recentemente ampliata, dotata di vasche in acciaio a temperatura controllata, barriques e botti grandi in rovere, è il luogo in cui i suoi progetti prendono forma.



ORTONOVO



0,75lt

ALBAROLA DOC



Albarola



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intenso, sentore di fiori, di macchia mediterranea e agrumi

SAPORE: il sapore ampio, aromatico e di gran freschezza, permane a lungo in bocca



tutti i piatti della cucina marinara



0,75lt

CARPE DIEM VDT



Albarola, Greco, Malvasia



COLORE: giallo paglierino scarico con sottili riflessi verdognoli

PROFUMO: gradevole di erbe, fieno e muschio

SAPORE: secco di discreta persistenza e con note floreali



aperitivo, indicato anche negli spuntini, si sposa ai primi piatti con salse delicate, con tutti gli antipasti e pesci di mare



0,75lt

FIOR DI LUNA DOC



Albarola, Greco, Vermentino



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

PROFUMO: delicato con sentori fruttati (cedro e mele renette in primis)

SAPORE: secco e discretamente sapido



aperitivo, antipasti, primi piatti, frittore di pesce



0,75lt

LEUKOTEIA IGT



Albarola, Greco, Malvasia, Vermentino



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: fruttato con sentori di erba secca e mela cotogna

SAPORE: sapido e fresco con ampia persistenza aromatica che permane



aperitivo, antipasti, primi piatti delicati, frittore di pesce

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

PIGATO TERREFERME DOC



Pigato



COLORE: giallo paglierino con sottili riflessi verdi

PROFUMO: armonico ed elegante, con note floreali e pure di cedro, mandorla e sottobosco

SAPORE: rotondo, sapido e fresco, con note di frutta gialla e di mandorla



cucina di mare in generale e piatti tipici della cucina ligure



0,75lt

VERMENTINO CAVAGINO DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: intenso con sentori di mela Golden e pera Williams

SAPORE: morbido, appagante, ricco di nerbo e struttura



pesce alla griglia, crostacei e molluschi



0,75lt

STREGATO DALLA LUNA FRIZZANTE VDT



Greco, Malvasia, Trebbiano



COLORE: giallo paglierino tendente al carta

PROFUMO: fino, delicato con sentore di mela verde e fiori d'acacia

SAPORE: secco e frizzante, fresco e fruttato



aperitivo, piatti a base di uova, salse maionesi anche composte



0,5lt 0,75lt

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi dorati

PROFUMO: elegante con sentore di ginestra, miele d'acacia e resine boschive

SAPORE: fresco di fiori di campo con finale mandorlato



tutti i piatti della cucina marinara



0,75lt

VERMENTINO ETICHETTA NERA DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi dorati

PROFUMO: intenso e composito sente di fiori di campo, roccia calda e macchia mediterranea

SAPORE: secco senza aggressione, caldo e suadente



tutte le specialità di mare della grande cucina Italiana tradizionale e creativa, rane e anguille fritte



0,75lt

VERMENTINO NUMERO CHIUSO DOC



Vermentino



COLORE: giallo brillante con sottili riflessi dorati

PROFUMO: intensi che richiamano la macchia mediterranea e la frutta matura

SAPORE: ampio e avvolgente con note di miele e frutta matura



predilige i piatti di pesce nobile di medio sapore al forno



0,75lt

MEA ROSA IGT



Vermentino Nero



COLORE: rosa melograno intenso e vivo
PROFUMO: fine e di grande eleganza caratterizzato da note di frutti rossi e da sottili richiami speziati

SAPORE: in bocca avvolgente, si confermano le sensazioni percepite al naso, arricchite da buona freschezza



caratterizzato da una grande versatilità si sposa molto bene con le carni bianche, i pesci al forno e in umido della tradizione



0,75lt

AUXO DOC



Cannaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: persistente con note di marasca e di piccoli frutti rossi

SAPORE: asciutto, armonico e di grande struttura



minestre asciutte, pollame e carni bianche in genere

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CIRCUS IGT



Albarossa, Alicante, Masaretta



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: ricco di frutti di bosco e spezie
SAPORE: armonico ricco di carattere ed eleganza



antipasti di terra, salumi e carni rosse



0,75lt

HORAE IGT



Massaretta, Merlot, Pollera nera



COLORE: rosso porpora mediamente intenso
PROFUMO: avvolgente e intenso con sentori di frutta rossa e sottobosco
SAPORE: pieno, di grande corpo, eleganza e consistenza



carni rosse in genere, pollame, pollame nobile e selvaggina da piuma e da pelo



0,75lt

NICCOLÒ V DOC



Merlot, Pollera nera, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora
PROFUMO: sentori di ribes nero, marasca e lentischio
SAPORE: composto e caldo



coniglio alla cacciatora, agnello fritto, pollo e trippa in umido, rognoncino di vitello trifolato, formaggi di media stagionatura



0,75lt

VERMENTINO NERO IGT



Vermentino Nero



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: delicato e piacevolmente vinoso
SAPORE: asciutto, fine, armonico



carni rosse delicate, zuppe di pesce succulente e formaggi semifreschi.



0,75lt

VETUSTO ROSSO VDT



Canaiolo, Ciliegiolo, Masaretta, Sangiovese



COLORE: rosso carico porpureo

PROFUMO: elegante, intenso e composto di spezie e piccoli frutti

SAPORE: leggermente tannico, ma con frutti piacevolmente espressi



primi e secondi a base di carni bianche e formaggi di breve e media stagionatura



0,5lt

NEKTAR IGT



Vermentino



COLORE: giallo dorato intenso

PROFUMO: intenso e armonico, con note floreali e di frutta matura

SAPORE: caldo e avvolgente, note di miele e resine di bosco



pasticcERIA in genere, eccetto quella a pasta lievitata



0,5lt

SCIACCHETRÀ CINQUE TERRE TERREFERME DOC



Albarola, Bosco, Vermentino



COLORE: giallo ambrato con sottili riflessi topazio

PROFUMO: intenso, di frutta matura, di spezie, di fichi secchi e arancia candita

SAPORE: dolce, ampio e avvolgente, con lunga permanenza gustativa



si accompagna volentieri a se stesso, con pasticceria secca e con formaggi piccanti

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

