

L V N A E
P A O L O B O S O N I



O r t o n o v o ~ L a S p e z i a ~ L i g u r i a
L V N A E

LVNAE

Il nome Lvnæ si ispira al nome della città di Luni, appellativo con cui veniva identificata la dea romana Diana, e all'antico "portvs lvnæ", in considerazione della forma a falce dell'antico porto cittadino. situato nella propaggine estrema della Liguria di levante, al confine con la Toscana. Lvnæ affonda le proprie radici nella storia millenaria di questa terra e dei suoi popoli: etruschi, greci, romani, dai quali ha ereditato la grande tradizione vitivinicola .

LVNAE: La Famiglia Bosoni

Lvnæ nasce dalla sensibilità e dalla passione di Paolo Bosoni, che, nel 1966, raccoglie l'eredità della famiglia, da generazioni dedita all'agricoltura, concentrando la propria attenzione sulla viticoltura. Il suo impegno e la sua ricerca lo portano negli anni ad ampliare



gli ettari vitati, a individuare le zone a maggior vocazione e a ricercare i vitigni tradizionali. Attualmente Paolo Bosoni segue e coordina il lavoro in cantina e in vigna, supportato dal fratello Lucio e da tre giovani enologi, un agronomo e un maestro di cantina. La moglie Antonella Bertolla è responsabile della parte amministrativa e coordina i rapporti con i 150 viticoltori-conferitori. Il rispetto delle radici, e la riscoperta del proprio passato ha portato nel 2004 alla creazione di CA' LVNAE, espressione delle cantine e centro per la valorizzazione e la cultura del vino, nato in un antico complesso rurale settecentesco. Al suo interno il museo della cultura materiale del vino, l'enoteca, le sale dedicate alla degustazione e l'antica liquoreria Essentiae Lvnæ. Lo sviluppo di questi nuovi progetti ha coinciso inoltre con l'arrivo in azienda delle nuove generazioni della famiglia: Diego, che attualmente si occupa dello sviluppo, della ricerca e della comunicazione, oltre a seguire il laboratorio-liquoreria Essentiae Lvnæ, e la sorella Debora, che si occupa dell'accoglienza e delle relazioni esterne.

IL TERRITORIO - I TERRENI

Le nostre terre si estendono nei colli di Luni, dalla pianura a sud del fiume Magra, alle alpi Apuane, all'interno della provincia di La Spezia. Ultimo lembo della Liguria di levante, al confine con la Toscana, Le terre coltivate sono caratterizzate da piccoli appezzamenti di terreno, suddivisi in zone collinari, pedecollinari e pianeggianti. Le alpi Apuane e le montagne proteggono dai venti freddi del nord, il mare regala una buona ventilazione e una notevole escursione termica, ottima per la qualità e i caratteri dei vini. La composizione dei terreni è geologicamente molto varia, di medio impasto e ricchi di scheletro nelle zone collinari e pedecollinari e limo argillosi nelle aree pianeggianti. Questa varietà è sicuramente un carattere distintivo del territorio e ne rappresenta una grande ricchezza.



I VIGNETI DI PROPRIETÀ • IL LAVORO IN VIGNA • I VITIGNI

I nostri vigneti si trovano nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra (La Spezia) e si estendono su 45 ettari, tre di questi sono caratterizzati da vigneti sperimentali, per studiare e sviluppare le caratteristiche dei vitigni tradizionali, in collaborazione con la regione Liguria e con il Centro Nazionale di Ricerche di Torino. La proprietà si estende dalla pianura fino a circa 250 m di quota.

I vitigni coltivati sono in gran parte autoctoni.

Tra i bianchi: il Vermentino, l'Albarola, la Malvasia.

Tra i rossi: la Massareta, la Pollera Nera, il Vermentino Nero.

Esperti vignaioli e giovani tecnici, lavorano quotidianamente in vigna con rispetto per la natura del luogo e per le linee di coltivazione tradizionali. Si è scelto infatti di eliminare l'uso di diserbanti, e di utilizzare concimi naturali. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette.

I CONFERITORI - QUALITÀ E BIODIVERSITÀ DEL TERRITORIO

Centocinquanta piccoli vignaioli locali, che, affiancati quotidianamente dallo staff tecnico dell'azienda, conferiscono le loro piccole produzioni, mantenendo così le tradizioni e le qualità uniche della viticoltura della nostra zona. Questa collaborazione ha permesso a Lunae di rivalutare aree vitate particolarmente vocate, di riscoprire antichi vitigni autoctoni dalle grandi potenzialità e di ridare vita e nuovi stimoli a queste piccole realtà contadine.



Comprendere

il carattere della propria terra,

coltivare

vitigni autoctoni,

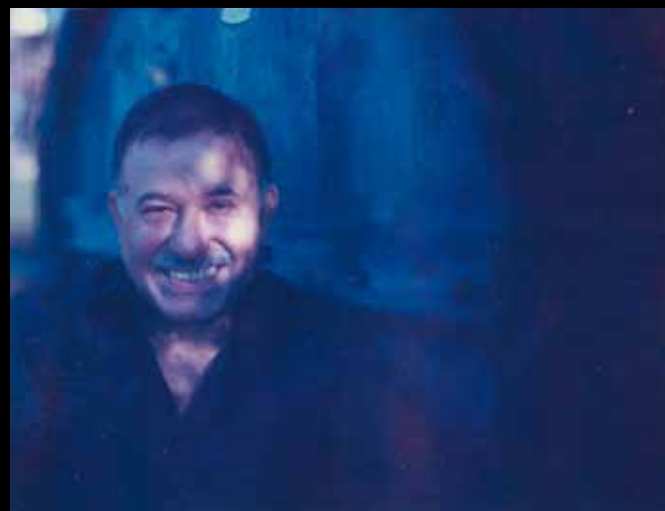
raccogliere

dalla tradizione la chiave di lettura,
per il proprio futuro.

Queste tre parole accompagnano
ogni fase del nostro lavoro,
giorno dopo giorno,
stagione dopo stagione.
per creare vini
che siano voce della terra,
per concepire una filosofia
tra radici e futuro.

Paolo Bosoni

viticoltore nei colli di Luni



LA CANTINA

L'idea di Paolo Bosoni è quella di preservare in cantina la qualità creata nel vigneto attraverso un lavoro attento e costante in tutte le sue fasi: dalla vendemmia all'imbottigliamento e affinamento in bottiglia. Un impegno sostenuto con passione e razionalità, rispetto per la terra e ricerca. La cantina di vinificazione, dotata di vasche in acciaio a temperatura controllata, barriques e botti in rovere, è il luogo in cui si esprimono questi principi.



*Crediamo che il vino sia frutto
della natura e dell'uomo:
del suo fare.*

*Crediamo che il vino sia materia viva,
il risultante
di azioni fisiche ed energie sottili
che ne formano la struttura,
il carattere, per farne l'immagine
del territorio di provenienza
e della tradizione vitvinicola
dell'uomo nel proprio luogo.*

*A questo modo di fare,
noi di Lvnæ ci atteniamo,
in ogni fase del nostro lavoro.
Lavoro che è fatto di rispetto
e qualità di relazioni.*

CA' LVNAE



Il rispetto delle radici, e la riscoperta del proprio passato ha portato nel 2004 alla creazione di CA' LVNAE, centro per la valorizzazione e la cultura del vino, luogo di accoglienza ed espressione delle Cantine Lunae. Nato in un antico complesso rurale settecentesco, Ca' Lvnae accoglie al suo interno il museo della cultura materiale del vino, l'enoteca, le sale dedicate alla degustazione, laboratorio per la produzione di confetture e marmellate, la sede dell'antica liquoreria Essentiae



TERRE FERME
PROGETTO DI VITICULTURA LVNAE



IL VERMENTINO
I BIANCHI
I ROSSI
I CRU DI PAOLO BOSONI



LVNAE



IL ROSATO
IL PASSITO
LA GRAPPA
L' OLIO

IL VERMENTINO

ETICHETTA GRIGIA COLLI DI LUNI D.O.C. VERMENTINO BIANCO



NOME VINO: "Etichetta Grigia"
DENOMINAZIONE:
Colli di Luni D.O.C. Vermentino
UVE: Vermentino in purezza
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

POSIZIONE VIGNETI :
Colli di Luni (SP)
Tipologia del terreno:
ciottoloso, ricco di scheletro
Sistema di allevamento: guyot
Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;
raccolta manuale in cassette
Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox
Tecnica di vinificazione:
vinificazione in bianco
Modalità e durata dell'affinamento:
in serbatoi di acciaio fino
a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE
Di colore giallo paglierino con
giovani riflessi verdolini.
Profumo intenso, persistente,
fine e di grande eleganza, con note
di biancospino, pompelmo, mela
renetta, pesca bianca e piacevole
sottofondo di miele d'acacia.
In bocca si presenta fresco equilibrato
e giustamente regalandoci evoluzioni
gustative molto interessanti.

ABBINAMENTI
La struttura del vino lo rende
particolarmente adatto alla cucina
di mare. Tra i piatti ai piatti della
cucina tradizionale ligure si consiglia
l'abbinamento con i testaroli al pesto,
ripieni alla ligure, le tortine di
acciughe e i totani ripieni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10°C

CALICE
Calice aperto
che esalti la qualità dei profumi



"WINE NAME: "Etichetta Grigia"
DENOMINATION:
Colli di Luni D.O.C. Vermentino
GRAPE VARIETIES:
100% Vermentino
ALCOHOL CONTENT: 12.5%

VINEYARDS POSITION :
Colli di Luni (SP)
Soil Type:
pebbly, soil consisting of stone
Culture system: Guyot
Harvest time and method: mid-
September, hand picking into cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
Vinification in white
Refining process: In stainless steel
tanks till January/February

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
The color is straw-yellow with subtle
green highlights.
Intense, fine and elegant on the nose
with hawthorn, grapefruit, Renetta
apple and white peach scents.
Delicate streak of Acacia honey.
Fresh and equilibrated in the mouth.
Interesting evolution of the flavor.

FOOD AND WINE PAIRINGS:
It pairs well with traditional Ligurian
seafood or vegetable recipes.

SERVING TEMPERATURE:
10° C

GLASS
Long stem glasses
with wide bowl to enhance the aroma.

IL VERMENTINO

ETICHETTA NERA

COLLI DI LUNI D.O.C. VERMENTINO

BIANCO



NOME VINO: "Etichetta Nera"

DENOMINAZIONE:

Colli di Luni D.O.C. Vermentino

UVE: Vermentino in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

POSIZIONE VIGNETI :

Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Epoca e conduzione della

vendemmia: metà settembre;

raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in

fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

macerazione sulle bucce per 48 ore,

dopo svinatura, fermentazione e

vinificazione in vasche di acciaio.

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a

marzo/aprile

NOTE ORGANOLETTICHE

Un bianco di grande stoffa e fascino,

dal colore giallo paglierino intenso

con leggeri riflessi dorati. Profumo

elegante con evidenti sentori di fiori

di campo, erbe aromatiche, spezie,

frutta matura, miele.

In bocca si manifesta giustamente

sapido, armonico, persistente.

Un vino di grande stoffa .

ABBINAMENTI

La struttura del vino lo rende

particolarmente adatto ai piatti più

impegnativi della cucina ligure quali

stoccafisso, trippa in umido, pollami,

zuppe e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

13/14° C

CALICE

Calici piuttosto ampi

per esaltare la struttura olfattiva



"WINE NAME: "Etichetta Nera"

DENOMINATION:

Colli di Luni D.O.C. Vermentino

GRAPE VARIETIES:

100% Vermentino

ALCOHOL CONTENT: 13%

VINEYARDS POSITION :

Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method: mid-

September, hand picking into cases

Fermentation tanks type: Stainless

steel tanks

Winemaking technique:

48 hours maceration on skins,

racking, fermentation and

vinification in stainless steel tanks

Temperature control system:

automatic plant for temperature

control

Refining process: In stainless steel

tanks till March/April

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

A really fascinating wine. The color

is straw-yellow with subtle golden

reflections. The aroma is elegant with

scents of wild flowers, aromatic herbs,

spices, ripe fruits and honey.

In the mouth it is sapid, harmonious

and persistent.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Excellent with traditional laborious

Ligurian recipes, whether white meat

or fish.

SERVING TEMPERATURE :

13/14° C

GLASS

Long stem glasses

with wide bowl to enhance the aroma.

I BIANCHI

A L B A R O L A

COLLI DI LUNI D.O.C.

ALBAROLA



NOME VINO: "Albarola"

DENOMINAZIONE:

Colli di Luni D.O.C. Albarola

UVE: Albarola in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

POSIZIONE VIGNETI :

Comuni di Castelnuovo Magra,
Ortonovo, Beverino (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca e conduzione della

vendemmia: prima metà di

settembre; raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche

in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

Macerazione a freddo delle bucce

per una durata di circa 12 ore,

dopo svinatura, fermentazione

e affinamento in botti di acciaio

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a

Marzo/Aprile

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino.

Il profumo è intenso e composito:

si ritrovano sentori di fiori di campo,
di macchia mediterranea e agrumi.

Il gusto è ampio e di grande

freschezza, si ritrovano le sensazioni
percepite al naso. La sua marcata

sapidità gli regala una lunga

persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto ai piatti della
cucina di mare. Ottimo con frittura
di pesce e crudité.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12/14° C

CALICE

Ampi calici a stelo
per esaltarne i profumi.



WINE NAME: "Albarola"

DENOMINATION:

Colli di Luni D.O.C. Albarola

GRAPE VARIETIES:

100% Albarola

ALCOHOL CONTENT: 13%

VINEYARDS POSITION:

Castelnuovo Magra, Ortonovo,
Beverino (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method:

First part of September, hand picking
into cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

12 Hours cold maceration on skins,
racking, fermentation and refining
in stainless steel

Refining process:

in stainless steel tanks till March/April

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Straw-yellow color.

Intense and heterogeneous nose with
scents of wild flowers, Mediterranean
scrub and citrus fruits. Ample freshness
in the mouth where the notes perceived
on the nose appear again.

Its pronounced sapidity gives a long finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

It pairs very well with seafood recipes.
Excellent with fried fish and crudité.

SERVING TEMPERATURE :

12/14° C

GLASS

Long stem glasses with ample bowl
to enhance the scents.

L V N A E
VIA BOZZI 63 - 19034 ORTONOVO - (SP) - ITALIA
WWW.CANTINELUNA.COM
Tel. (+39) 0187 660187 Fax (+39) 0187 669223

I BIANCHI

LEUKOTEA

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T.

BIANCO



NOME VINO: "Leukotea"

DENOMINAZIONE:

Liguria di Levante I.G.T Bianco

UVE:

Vermentino, Albarola,

Greco e Malvasia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

POSIZIONE VIGNETI :

Comuni di Castelnuovo Magra,

Ortonovo, Sarzana (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca e conduzione della

vendemmia: metà settembre; raccolta

manuale in cassette

Tipologia delle vasche

in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

Vinificazione in bianco

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio

fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore si presenta giallo paglierino intenso e lucente che richiama la natura, la macchia mediterranea e la frutta matura. Le stesse note si manifestano al naso vivacizzate dalla pietra focaia. In bocca si presenta di buon carattere, armonico, caldo, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Per le sue caratteristiche ben si sposa con muscoli ripieni, zuppe contadine, pesci al forno con patate e olive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° C

CALICE

Mediamente ampi e capienti.



WINE NAME: "Leukotea"

DENOMINATION:

Liguria di Levante I.G.T. White

GRAPE VARIETIES: Vermentino,

Albarola, Greco and Malvasia

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

VINEYARDS POSITION:

Castelnuovo Magra, Ortonovo,

Sarzana (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method:

mid-September, hand picking

into cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

Vinification in white

Refining process: In stainless steel

tanks till January/February

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The intense and shining straw-yellow recalls the colors of nature.

Enticing nose with notes of

Mediterranean scrub, ripe fruit and

flint. Well balanced in the mouth,

harmonious, warm, slightly sapid.

Long finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Thanks to its character it pairs very

well with stuffed mussels, vegetable

soup, traditional Ligurian baked fish.

SERVING TEMPERATURE:

10° C

GLASS

Long stem glasses with wide bowl.

I BIANCHI

F I O R D I L U N A

COLLI DI LUNI D.O.C.

BIANCO



NOME VINO: "Fior di Luna"

DENOMINAZIONE:

Colli di Luni D.O.C. Bianco

UVE:

Vermentino, Albarola, Greco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

POSIZIONE VIGNETI :

Castelnuovo Magra, Ortonovo,
Sarzana, Beverino (SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso,
ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

**Epoca e conduzione della
vendemmia:** prima metà di
settembre; raccolta manuale in cassette.

**Tipologia delle vasche in
fermentazione:** Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

vinificazione in bianco

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio
fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE:

Al colore si presenta giallo paglierino
tenue con riflessi verdognoli.

Il profumo è fine e delicato
con sentori agrumati e floreali
di biancospino e sambuco.

In bocca è fresco, sapido
e di buon carattere. Si riscoprono
meravigliosamente le note
aromatiche percepite nel profumo.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo. Accompagna
piacevolmente insalate di mare, pesci
bianchi e verdure in ratatouille.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° C

CALICE

Bicchieri a calice
stretto dal lungo stelo



WINE NAME: "Fior di Luna"

DENOMINATION:

Colli di Luni D.O.C. White

GRAPE VARIETIES:

Albarola, Vermentino and Greco

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

VINEYARDS POSITION:

Castelnuovo Magra, Ortonovo,
Sarzana, Beverino (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method:

first part of September,
hand picking into cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

Vinification in white

Refining process: In stainless steel
tanks till January/February

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The color is straw-yellow with subtle
green highlights. Fine and elegant
on the nose with citrus fruits, floral
and elder flowers scents. Fresh and
sapid taste. The rich aromatic notes
bring to the mouth the same intensity
perceived on the nose.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Excellent as aperitif. It pairs very well
with seafood salads, white fish or
ratatouille.

SERVING TEMPERATURE:

10° C

GLASS

Long stem glasses with narrow bowl.

I R O S S I C I R C U S

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T.

ROSSO



NOME VINO: "Circus"
DENOMINAZIONE:
Liguria di Levante I.G.T Rosso
UVE:
Massareta, Albarossa, Alicante.
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

POSIZIONE VIGNETI :
Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)
Tipologia del terreno:
prevalentemente sabbioso
Sistema di allevamento: guyot
Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ;
raccolta manuale in cassette
Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox
Tecnica di vinificazione:
10 giorni di macerazione sulle bucce,
dopo svinatura, fermentazione
e affinamento in acciaio.
Modalità e durata dell'affinamento:
in serbatoi di acciaio
fino a gennaio/febbraio

NOTE ORGANOLETTICHE

Un rosso dal colore rubino intenso.
Il profumo presenta un piacevole
alternarsi di sensazioni floreali e
fruttate, fiori di campo e frutti rossi
maturi. In bocca è armonico
e persistente. I suoi tannini vellutati
donano al vino una grande eleganza.

ABBINAMENTI

Un vino versatile che può
accompagnare primi piatti di grande
importanza come la pasta ripiena al
sugo di carne, alla semplice bistecca
alla griglia o lo spezzatino con patate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
14/16° C

CALICE

Bicchieri discretamente ampi
per esaltarne l'eleganza.



WINE NAME: "Circus"
DENOMINATION:
Liguria di Levante I.G.T Red
GRAPE VARIETIES:
Massareta, Albarossa, Alicante
ALCOHOL CONTENT: 12.5%

VINEYARDS POSITION :
Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)
Soil Type:
pebbly, soil consisting of stone
Culture system: Guyot
Harvest time and method: mid-
September, hand picking into cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
10 days maceration on skins,
racking, fermentation
and refining in stainless steel tanks
Temperature control system:
automatic plant
for temperature control
Refining process: In stainless steel
tanks till January/February

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

This wine has an intense ruby color.
A really fascinating wine. The color
is straw-yellow with subtle golden
reflection. The aroma is a very
pleasant succession of floral and fruity
notes, wild flowers and ripe red fruits.
In the mouth it is harmonious and
persistent. Its velvety tannins make
it really elegant.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

This is a versatile wine that pairs well
with laborious pastas recipes, grilled
beef or stew.

SERVING TEMPERATURE :
14/16° C

GLASS

Long stem glasses
with wide bowl
to enhance the elegance.

I R O S S I

A U X O

COLLI DI LUNI D.O.C.

ROSSO



NOME VINO: "Auxo"

DENOMINAZIONE:

Colli di Luni D.O.C. Rosso

UVE:

Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

POSIZIONE VIGNETI :

Castelnuovo Magra, Ortonovo, Sarzana (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Epoca e conduzione della

vendemmia: metà/fine settembre;

raccolta manuale

Tipologia delle vasche

in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

10 giorni di permanenza sulle bucce,

dopo svinatura, fermentazione

in vasche di acciaio e affinamento

di 6 mesi in botti grandi di rovere.

Modalità e durata dell'affinamento:

6 mesi in botti grandi di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, profumi persistenti di frutta matura, frutti di bosco, prugne e gelsi rossi.

In evidenza la nota speziata che ricorda il pepe nero e la liquirizia.

Il vino è caldo e morbido ma ben equilibrato da una struttura importante e piacevolmente tannica.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto a piatti di carne rosse o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16/18° C

CALICE

Si consiglia il servizio in Balon non troppo ampi che risaltino la struttura del vino.



WINE NAME: "Auxo"

DENOMINATION:

Colli di Luni D.O.C. Red

GRAPE VARIETIES:

Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo

ALCOHOL CONTENT: 13%

VINEYARDS POSITION :

Castelnuovo Magra e Ortonovo, Sarzana (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method: mid-end

September, hand picking

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

10 days maceration on skins, racking,

fermentation in stainless steel tanks,

6 months refining in big oak barrels

Refining process:

6 months refining in big oak barrels

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep ruby color. Intense ripe fruit, wild berries, plums, red mulberry scents. A spicy note which recalls black pepper and liquorice stands out. This wine is warm and soft but still balanced thanks to a medium body and pleasant tannins.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

It pairs very well with red meat courses, baked meat.

SERVING TEMPERATURE :

16/18° C

GLASS

We recommend to serve this wine in Balloon glasses, with a not too wide bowl, to enhance its body.

I R O S S I

N I C C O L Ó V

COLLI DI LUNI D.O.C.

ROSSO

**NOME VINO:** "Niccolò V"**DENOMINAZIONE:**

Colli di Luni D.O.C. Rosso

Uve:

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

Gradazione alcolica: 13.5%**POSIZIONE VIGNETI :**Castelnuovo Magra, Ortonovo,
Sarzana (SP)**Tipologia del terreno:** ciottoloso,
ricco di scheletro**Sistema di allevamento:** guyot**Epoca e conduzione della
vendemmia:** metà/fine settembre;
raccolta manuale in cassette**Tipologia delle vasche in
fermentazione:** Acciaio inox**Tecnica di vinificazione:**12 giorni di permanenza sulle bucce,
dopo svinatura, affinamento
di 12 mesi in barriques.**Modalità e durata dell'affinamento:**12 mesi in barriques e ulteriori
6 mesi di affinamento in bottiglia**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Di colore rosso rubino con sfumature
porpora. Il profumo è intenso
e complesso con sentori di speziati
di pepe nero e cannella e uno sfondo
di terra bagnata e cuoio. Evidenti
anche le note di frutti rossi maturi.
In bocca è caldo, suadente, di grande
personalità. La sua buona mineralità
garantisce un finale piacevolmente
asciutto.

ABBINAMENTI:

Ottimo con piatti importanti di carne
quali bistecca alla fiorentina,
cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18/20° C

CALICE

Necessita di un ampio balon
per garantire ossigeno
alla sua struttura importante

**WINE NAME:** "Niccolò V"**DENOMINATION:**

Colli di Luni D.O.C. Red

GRAPE VARIETIES:

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

ALCOHOL CONTENT: 13.5%**VINEYARDS POSITION:**Castelnuovo Magra, Ortonovo,
Sarzana (SP)**Soil Type:**

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot**Harvest time and method:** mid-end
September, hand picking in cases**Fermentation tanks type:**

Stainless steel tanks

Winemaking technique:12 days maceration on skins, racking,
12 months refining in barrique**Refining process:** 12 months refining
in barrique, further 6 months
refining in bottle**ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

Deep ruby color with purple
highlights. Very intense and complex
nose with spicy notes of black pepper
and cinnamon, hints of wet grounds
and leather. Clear notes of red ripe
fruits too. Its good minerality leads
to a pleasantly dry finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Excellent with important dishes such
as bistecca alla Fiorentina, wild game
and seasoned cheese .

SERVING TEMPERATURE :

18/20° C

GLASS

A wide Balloon is needed
to allow proper oxygenation
of such full-bodied wine.

L V N A E
VIA BOZZI 63 - 19034 ORTONOVO - (SP) - ITALIA
WWW.CANTINELVNAE.COM
Tel. (+39) 0187 660187 Fax (+39) 0187 669223

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T.

ROSSO

**NOME VINO:** "Horae"**DENOMINAZIONE:**

Liguria di Levante I.G.T. Rosso

UVE:

Massareta, Merlot, Pollera Nera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%**POSIZIONE VIGNETI :**

Castelnuovo Magra

Sistema di allevamento: guyot**Epoca e conduzione della****vendemmia:** metà/fine settembre ;

raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche**in fermentazione:** Acciaio inox**Tecnica di vinificazione:**15 giorni di permanenza sulle bucce,
dopo svinatura, affinamento di 12
mesi in barriques.**Modalità e durata dell'affinamento:**

12 mesi in barriques e ulteriori 6

mesi di affinamento in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosso rubino intenso.

Al naso denota un importante

intensità olfattiva di spezie dolci

che si alternano alla frutta matura,
al caffè tostato e al tabacco.

In bocca è vigoroso, dalla ampia

struttura. Le sue note morbide

si equilibrano meravigliosamente

con la grande mineralità e la nobiltà
del suo tannino.**ABBINAMENTI**Vino da grandi piatti della tradizione
culinaria italiana. Si accompagna
a carni brasate, cacciagione in umido,
formaggi di grande struttura.**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

20/22° C

CALICE

Grandi balon

per esaltarne le sue qualità.

WINE NAME: "Horae"**DENOMINATION:**

Liguria di Levante I.G.T. Red

GRAPE VARIETIES:

Massareta, Merlot, Pollera Nera

ALCOHOL CONTENT: 14%**VINEYARDS POSITION:**

Castelnuovo Magra (SP)

Culture system: Guyot**Harvest time and method:**mid-end September, hand picking
in small 20 Kg cases**Fermentation tanks type:**

Stainless steel tanks

Winemaking technique:15 days maceration on skins, racking,
12 months refining in barrique**Refining process:**12 months refining in barrique,
further 6 months refining in bottle**ORGANOLEPTIC PROPERTIES**Deep ruby color. Very intense nose
with sweet spicy notes, alternating
notes of ripe fruit, roasted coffee and
tobacco. It is vigorous and full-bodied
in the mouth. The softness of its
noble tannins and the great
minerality are very well balanced.**FOOD AND WINE PAIRINGS:**It pairs very well with great traditional
Italian recipes, braised meat, game
stew and strong tasting cheeses.**SERVING TEMPERATURE :**

20/22° C

GLASS

Wide Balloon to enhance its qualities.

C A V A G I N O

COLLI DI LUNI VERMENTINO D.O.C.

BIANCO



NOME VINO: "Cavagino"

DENOMINAZIONE:

Colli di Luni D.O.C. Vermentino

UVE: Vermentino in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

POSIZIONE VIGNETI :

Vigneto unico - colline di Ortonovo, Colli di Luni (SP)

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre; raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione:

Acciaio inox per un 60% del mosto;

barrique per la restante parte

Tecnica di vinificazione:

Macerazione a freddo sulle bucce per una durata di circa 48 ore; fermentazione in barrique per un 40% delle uve.

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a giugno

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino molto intenso tendente al dorato, di grande vitalità. Al naso ci regala una marcata complessità con profumi che spaziano dal balsamico alle resine boschive. Note di frutta matura, di mela Golden, pera Williams, Papaya, sino ad arrivare al miele, alla pietra bagnata, alla macchia mediterranea ed alle spezie. In bocca è pieno e vigoroso di grande struttura con note calde, morbide ed un equilibrio legato alla spiccata mineralità

che gli conferisce sapidità e bevibilità. Straordinaria la persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

La sua notevole struttura lo rende adatto ad accompagnare anche i piatti più impegnativi della tradizione ligure quali Coniglio alla Ligure, il pollo alla cacciatora, lo stoccafisso accomodato con olive e fagioli, cima al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/15° C

CALICE

Da bere in ampi bicchieri a calice alto.



WINE NAME: "Cavagino"

DENOMINATION:

Colli di Luni D.O.C. Vermentino

GRAPE VARIETIES:

100% Vermentino

ALCOHOL CONTENT: 14%

VINEYARDS POSITION:

Single vineyard - Ortonovo hills, Colli di Luni (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method:

Mid-September, hand picking into small 20Kg cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

48 hours cold maceration on skins, racking, 40% of the grape ferments in barrique

Refining process: In stainless steel tanks till March/April

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

This wine shows great vitality through its straw-yellow color with golden reflections. The nose is markedly complex, it opens with aromas of natural resins and balsamic notes. Scents of Mediterranean scrub, ripe fruit, honey and even wet stone and spices are perceived. In the mouth, it is vigorous, full-bodied, smooth and warm. It is very well equilibrated with a strong mineral streak that makes it pleasantly sapid and increasingly satisfying. Long aromatic finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Its full body pairs well with traditional laborious Ligurian recipes, whether white meat or fish.

SERVING TEMPERATURE :

14/15° C

GLASS

Long stem glasses with wide bowl.

N I C C O L Ó V

RISERVA COLLI DI LUNI D.O.C.

ROSSO

**NOME VINO:** "Niccolò V Riserva"**DENOMINAZIONE:**

Colli di Luni D.O.C. Rosso Riserva

UVE:

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%**POSIZIONE VIGNETI :**

collina di Castelnuovo Magra (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot**Epoca e conduzione della****vendemmia:** metà/fine settembre ;

raccolta manuale in casse da 20 kg

Tipologia delle vasche in**fermentazione:** Acciaio inox**Tecnica di vinificazione:**

15 giorni di permanenza sulle bucce,

dopo svinatura, affinamento di 14/18

mesi in barriques.

Modalità e durata dell'affinamento:

18 mesi in barriques e ulteriori 6

mesi di affinamento in bottiglia

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino con sfumature

porpora. Il profumo è

incredibilmente complesso con

sentori di speziati di pepe nero e

cannella, muschio, cuoio fino ad

arrivare a tabacco, cioccolato e

confetture di frutti rossi.

In bocca, energico e vigoroso, è

caldo, avvolgente e di grande stoffa.

ABBINAMENTI:

Vino di grande personalità che ben

accompagna piatti importanti come

i brasati, gli stufati ed i formaggi

piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

20/22° C

CALICE

Balon molto ampi che ne esaltano

la struttura importante.

**WINE NAME:** "Niccolò V"**DENOMINATION:**

Colli di Luni D.O.C. Red

GRAPE VARIETIES:

Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

ALCOHOL CONTENT: 13.5%**VINEYARDS POSITION:**

Castelnuovo Magra, Ortonovo,

Sarzana (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot**Harvest time and method:** mid-end

September, hand picking in cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

12 days maceration on skins, racking,

12 months refining in barrique

Refining process:

12 months refining in barrique,

further 6 months refining in bottle

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep ruby color with purple

highlights. Very intense and complex

nose with spicy notes of black pepper

and cinnamon, hints of wet grounds

and leather. Clear notes of red ripe

fruits too. Its good minerality leads

to a pleasantly dry finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Excellent with important dishes

such as bistecca alla Fiorentina,

wild game and seasoned cheese .

SERVING TEMPERATURE :

18/20° C

GLASS

A wide Balloon is needed

to allow proper oxygenation

of such full-bodied wine.

IL ROSATO

ME A ROSA

LIGURIA DI LEVANTE I.G.T.

ROSATO



NOME VINO: "Mea Rosa"

DENOMINAZIONE:

Liguria di Levante i.g.t. Rosato

UVE: Vermentino Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

POSIZIONE VIGNETI :

Ortonovo (SP)

Tipologia del terreno:

ciottoloso, ricco di scheletro

Epoca e conduzione della

vendemmia: metà settembre; raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

Macerazione a freddo sulle bucce per circa 4 ore, svinatura,

fermentazione a temperatura

controllata, affinamento in acciaio.

Modalità e durata dell'affinamento: in serbatoi di acciaio fino a maggio

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosa melograno, intenso e vivo. Il profumo è fine e di grande eleganza, caratterizzato da note di frutti rossi come la ciliegia e la fragolina di bosco e da sottili richiami speziati. In bocca è avvolgente e morbido; si confermano le sensazioni percepite al naso, arricchite da freschezza e mineralità. Ottima la persistenza.

ABBINAMENTI

Caratterizzato da una grande versatilità nell'abbinamento, si sposa molto bene con le carni bianche, i pesci al forno e umidi della tradizione ligure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12° C

CALICE

Tulipani di media ampiezza che esaltano l'eleganza dei profumi.



WINE NAME: "Mea Rosa"

DENOMINATION:

Liguria di Levante I.G.T. Rosé

GRAPE VARIETIES:

100% Vermentino Nero

ALCOHOL CONTENT: 12.5%

VINEYARDS POSITION:

Ortonovo (SP)

Soil Type:

pebbly, soil consisting of stone

Culture system: Guyot

Harvest time and method:

mid-September, hand picking into small 20Kg cases

Fermentation tanks type:

Stainless steel tanks

Winemaking technique:

Vinification in white

Refining process: In stainless steel tanks till January/February

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The intense pink recalls pomegranate's color. Fine and elegant on the nose, it is characterized by red fruits scents with cherries, wild strawberries and subtle spicy notes. Very pleasant soft enveloping sensation in the mouth where the bouquet is confirmed and enhanced with freshness and minerality. Great persistence on the finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

This is an extremely versatile wine. Excellent with white meat, baked fish and traditional Ligurian stew.

SERVING TEMPERATURE :

10/12° C

GLASS

Medium- sized tulip glasses to enhance the elegance of the aroma.

IL VERMENTINO



NUMERO CHIUSO

COLLI DI LUNI D.O.C. VERMENTINO BIANCO



NOME VINO: "Numero Chiuso"
DENOMINAZIONE:
Colli di Luni D.O.C. Vermentino
UVE: Vermentino in purezza
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

POSIZIONE VIGNETI:
colline di Ortonovo
e Castelnuovo Magra (SP)
Esposizione e altimetria:
sud-est ; 150/200 metri s.l.m.
Tipologia del terreno:
ciottoloso, ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto:
5000 ceppi per ettaro
Produzione per ettaro:
60 q per ettaro
Età media delle viti in produzione:
25-30 anni
**Epoca e conduzione della
vendemmia:** metà settembre; raccolta
manuale in cassette da 20 kg
Tecnica di vinificazione:
Macerazione a freddo sulle bucce
per una durata di circa 12 ore;
fermentazione in vasca di acciaio.
Modalità e durata dell'affinamento:
maturazione in botti di legno di
rovere da 20 hl per 14 mesi sur lie
(in presenza di propri lieviti fini).
Durante la permanenza in legno,
periodica movimentazione dei lieviti
fini. Successivamente il vino permane
in botte di acciaio per 8 mesi.
Maturazione finale in bottiglia
per 2 mesi presso la cantina

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2600

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo brillante con sottili
riflessi oro. Profumi intensi e ricchi:
il bouquet richiama sentori eleganti
di macchia mediterranea e frutta
matura. In bocca è ampio e
avvolgente, si ritrovano note morbide
di miele e frutta matura, ben
bilanciate dalla freschezza di richiami
balsamici e minerali. Finale lungo e
persistente con leggeri richiami alla
mandorla. Ottima spalla acida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
14/15° C



WINE NAME: "Numero Chiuso"
DENOMINATION:
Colli di Luni D.O.C. Vermentino
GRAPE VARIETIES:
100% Vermentino
ALCOHOL CONTENT: 14%

VINEYARDS POSITION:
Ortonovo
and Castelnuovo Magra hills (SP)
Exposition and altitude:
South-East, 150/200 meters
above sea level
Soil Type:
pebbly, soil consisting of stone
Culture system: Guyot
Plants density:
5000 stumps per hectare
Average production:
60 q per hectare
Age of the vines: 25-30 years old
Harvest time and method:
Mid-September, hand picking into
small 20Kg cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
12 Hours cold maceration on skins,
fermentation in stainless steel
Refining process:
14 months maturation sur lie (on the
sediment) in 20 hl oak barrels. The
lees are periodically stirred up into
the wine. After the permanence in
wood, the wine remains in stainless
steel tanks for 8 months.
Final maturation in bottle for
2 months in the cellar.

BOTTLES PRODUCED: 2600

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
Bright yellow color with subtle golden
reflections. The nose is rich and
intense: the elegant bouquet recalls
Mediterranean scrub and ripe fruit
scents. Wide mouth-enveloping
sensation; soft notes of honey and
ripe fruit appear again, well-balanced
thanks to the freshness of balsamic
and mineral notes. Great persistence
on the finish with mild almond hints.
Excellent acidity.

SERVING TEMPERATURE :
14/15° C



AQVA LVNAE

GRAPPA DI VERMENTINO



VITIGNI

Vermentino

POSIZIONE VIGNETI

Comuni di Ortonovo,
Castelnuovo Magra,
Sarzana (SP)

GRADO ALCOLICO

42% vol.

temperatura di servizio

8/10°C

GRAPE VARIETIES

Vermentino

VINEYARD SITES

Comuni di Ortonovo,
Castelnuovo Magra,
Sarzana districts (SP)

ALCOHOL CONTENT

42% vol.

Serving Temperature

8/10°C

“AQVA LVNAE” Grappa di Vermentino

Acquavite distillata a vapore ottenuta da un'accurata selezione delle migliori vinacce di vermentino. Si presenta con un colore bianco e brillante, al naso è intensa, ricca di note floreali, delicatamente armonica. Il sapore è fresco e ben strutturato, di grande persistenza, nel finale emergono note di mela renetta.

Aqua vitae steam distilled obtained thanks to a careful selection of the best Vermentino vinasses. Its color is a brilliant white, its intense scent is rich in floral notes, delicate and harmonious. The taste is cool, well structured and persistent, Renetta apple notes are perceived at the end.

L'OLIO

I DOLIA
OLIO
EXTRA VERGINE D'OLIVA



L'OLIO

“I Dolia”Ottenuto dall’unione di tre varietà tradizionali coltivate negli oliveti di famiglia, si caratterizza per l’eleganza e delicatezza tipica dell’olio ligure.

Il colore è verde carico intenso, tendente all’ocra. Il profumo è molto delicato, fruttato e persistente, in bocca si presenta secco, di buona sapidità e freschezza, con ampia persistenza aromatica e continuità.

VARIETÀ

Moraiolo, Leccino, Frantoiano.

POSIZIONE OLIVETI

antichi oliveti nelle colline di Castelnuovo Magra e Ortonovo.

ACIDITÀ MASSIMA

0,5%

L'OLIO

D'ORO

OLIO

EXTRA VERGINE D'OLIVA

RIVIERA DI LEVANTE D.O.P. RIVIERA LIGURE



VARIETÀ

Razzola, Leccino, Moraiolo.

POSIZIONE OLIVETI

antichi oliveti nelle colline di
Castelnuovo Magra e Ortonovo.

ACIDITÀ MASSIMA

L'OLIO

0,5%

“D'ORO” Ottenuto dall'unione di tre cultivar: Razzola (autoctona), Leccino e Moraiolo (tradizionali). Le olive vengono raccolte a mano nei nostri oliveti a maggior vocazione, posti sulle colline di Ortonovo e Castelnuovo Magra. Estratto esclusivamente con procedimenti meccanici che ne salvaguardano i profumi e le caratteristiche organolettiche. Un olio che mantiene i caratteri tipici dell'olio ligure: bassa acidità, eleganza e delicatezza. Sia al naso che in bocca si precepisce complessità e carattere.



AD LVNAE è un'impresa **LVNAE**.

AD LVNAE è il progetto attraverso il quale LVNAE realizza vini frutto di nuove esperienze enologiche, in vigna e in cantina.

AD LVNAE

È il logo che rappresenta i Vini frutto di un incontro fra la tradizione vitivinicola territoriale di LVNAE con nuove idee di produzione, sinergie esterne e stimoli creativi.

Esperienze enologiche che si distaccano dalla tradizione della produzione LVNAE per esprimere nuove esperienze di gusto, nuovi percorsi sensoriali.

Progetti nati dalla sensibilità e dal lavoro di Paolo Bosoni, testimonianza di una continua ricerca/studio nel proprio lavoro, di un'attenzione continua per ciò che ancora si può esprimere e rappresentare con un vino.

La filosofia di lavoro AD LVNAE è la stessa di LVNAE:

il rispetto di una terra e dei frutti ottenuti da questa; ottenere vini sani e naturali, espressione reale di un percorso, di un processo in cui gli unici "ADdendi" sono la natura e l'uomo.

AD LVNAE

Lega il proprio progetto a nuovi percorsi produttivi, alla riscoperta di antiche tecniche enologiche.

A un lavoro di ricerca in cantina per nuove espressioni dei propri vitigni autoctoni.

In bottiglia, ciò che si ottiene è la risultante di questi "ADdendi".

Vini, con una propria spiccata identità, da scoprire e comprendere.

AD LVNAE inizia il proprio percorso con le Bollicine.

“Espressione dell'incontro tra la nostra esperienza di vignaioli e la sensibilità di esperti amici nella creazione di spumanti”.

Vini, frutto di un attento lavoro in vigna e ricerca in cantina.

1.B spumante brut ~ **1.R** spumante brut rosé

STREGATO DALLA LUNA - vino frizzante



A D
L V N A E



STREGATO DALLA LUNA

VINO FRIZZANTE

BIANCO

NOME VINO: "Stregato dalla Luna"
DENOMINAZIONE:
vino bianco frizzante
UVE: Greco, Malvasia, Trebbiano
GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

POSIZIONE VIGNETI :
Colli di Luni (SP)
Sistema di allevamento: guyot
Epoca e conduzione della vendemmia:
prima metà di settembre ;
raccolta manuale in cassette
Tipologia delle vasche in fermentazione:
Acciaio inox
Tecnica di vinificazione:
in bianco a temperatura controllata

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore si presenta giallo paglierino.
Il profumo è fine, delicato e continuo,
emergono piacevolmente i sentori di
mela verde e fiori di acacia. In bocca è
secco e fresco, con leggere note fruttate.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo.
Accompagna molto bene piatti freschi
e delicati come insalate di mare,
crostacei al vapore, verdure alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C

STREGATO DALLA LUNA

WHITE SPARKLING WINE

WINE NAME: " Stregato dalla Luna "
DENOMINATION:
white sparkling wine
GRAPE VARIETIES:
Greco, Malvasia, Trebbiano
ALCOHOL CONTENT: 11.5%

VINEYARDS POSITION:
Colli di Luni (SP)
Culture system: Guyot
Harvest time and method:
first part of September, hand picking
into cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
vinification in white
at controlled temperature

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The color is straw-yellow. The aroma
is fine, delicate and continuous.
Pleasant notes of green apple
and Acacia flowers emerge.
It is dry and fresh in the mouth,
with delicate fruity notes.

FOOD AND WINE PAIRINGS:

Excellent as aperitif. Pairs very well
with fresh recipes such as seafood
salads, steamed shellfish and grilled
vegetables.

SERVING TEMPERATURE:
6 / 8° C

1.B^{RUT}
ADLVNAE

"1.B"

VINO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT

NOME VINO: "1.B"
DENOMINAZIONE:
Vino spumante di qualità
UVE: Albarola, Greco, Malvasia
GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

POSIZIONE VIGNETI:
Colli di Luni (SP)
Tipologia del terreno:
ciottoloso, ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca e conduzione della
vendemmia: metà settembre;
raccolta manuale in cassette da 20 kg
Tipologia delle vasche
in fermentazione: Acciaio inox
Tecnica di vinificazione:
Metodo Charmat (lungo)

NOTE ORGANOLETTICHE
Il colore è un giallo paglierino con
riflessi verdolini. Il perlage è fine
e di ottima persistenza. Al naso
è caratterizzato da note fruttate
e floreali fresche, emergono i fiori
di glicine e biancospino con richiami
di mela Golden. Il sapore è fresco
e armonico. La delicata grana delle
bollicine gli conferisce una piacevole
vivacità ed una straordinaria
piacevolezza.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo. Adatto anche
in abbinamenti con pietanze eleganti
e non troppo strutturate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6/8° C

CALICE
Flûte stretto e alto
che esalti l'eleganza del perlage
e la fragranza dei profumi.

1.B^{RUT}
ADLVNAE

"1.B"

QUALITY SPARKLING WINE

WINE NAME: "1.B"
DENOMINATION:
Quality sparkling wine
GRAPE VARIETIES:
Albarola, Greco, Malvasia
ALCOHOL CONTENT: 11.5%

VINEYARDS POSITION:
Colli di Luni (SP)
Soil Type:
pebbly, soil consisting of stone
Culture system: Guyot
Harvest time and method:
mid-September, hand picking into
small 20 kg cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
Long Charmat method

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The color is straw-yellow with green
highlights. The perlage is fine with
an excellent persistence.
It is characterized by fresh fruity and
floral notes on the nose. Wisteria and
hawthorn flowers emerge with hints
of Golden apple. In the mouth, it is
fresh and harmonious. The fine
perlage makes it pleasantly lively.

FOOD AND WINE PAIRINGS:
Excellent as aperitif. Pairs well
with sophisticated recipes and
delicate flavors.

SERVING TEMPERATURE :
6 / 8° C

GLASS
Flûte glass to enhance
the perlage and the aroma.



1.R^{OSÈ}
A D L V N A E

“1.R”

VINO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT

NOME VINO: “1.R”
DENOMINAZIONE:
Vino spumante di qualità
UVE: Vermentino Nero, Ciliegiolo
GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5%

POSIZIONE VIGNETI :
Colli di Luni (SP)
Tipologia del terreno:
ciottoloso, ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca e conduzione della
vendemmia: metà settembre;
raccolta manuale in cassette da 20 kg
Tipologia delle vasche in
fermentazione: Acciaio inox
Tecnica di vinificazione:
Metodo Charmat (lungo)

NOTE ORGANOLETTICHE
Il colore è rosa delicato con sottili
richiami alla buccia di cipolla.
Il profumo è elegante e intenso,
caratterizzato da richiami floreali,
note di frutti rossi e agrumi.
Il sapore è fresco e armonico. Si
ritrovano le sensazioni percepite al
naso, in particolare emergono sottili
note fruttate e un finale piacevole
dove si ritrova freschezza e mineralità.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo. Adatto
ai piatti di pesce e in particolare
ai crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6/8° C

CALICE
Flûte stretto e alto che esalti
l'eleganza del perlage
e la fragranza dei profumi.

1.R^{OSÈ}
A D L V N A E

“1.R”

QUALITY SPARKLING WINE

“WINE NAME: “ 1.R ”
DENOMINATION:
Quality sparkling wine
GRAPE VARIETIES:
Vermentino Nero, Ciliegiolo
ALCOHOL CONTENT: 11.5%

VINEYARDS POSITION:
Colli di Luni (SP)
Soil Type:
pebbly, soil consisting of stone
Culture system: Guyot
Harvest time and method:
mid-September, hand picking into
small 20 kg cases
Fermentation tanks type:
Stainless steel tanks
Winemaking technique:
Long Charmat method

ORGANOLEPTIC PROPERTIES
The subtle pink recalls onion skin
color. It is elegant and intense on
the nose, characterized by floral notes
with red fruits and citrus scents.
Fresh and harmonious in the mouth.
The fruity notes perceived on the
nose appear again leading to a very
pleasant fresh and mineral finish.

FOOD AND WINE PAIRINGS:
Excellent as aperitif. It pairs
well with seafood recipes; excellent
with shellfish.

SERVING TEMPERATURE :
6 / 8° C

GLASS
Flûte glass to enhance
the perlage and the aroma.



TERRE FERME. Sono quelle terre avvistate dal mare,
terre vitate sulle scogliere e sui piani in prossimità della costa.
Coste conosciute e terre da scoprire. Piccoli appezzamenti a grande vocazione.
Produzioni controllate e generosi rapporti umani.
Questo è il portolano, la rotta che guida il progetto di Viticoltura Lvnæ "TERRE FERME"



TERRE FERME

*Territori unici per tradizioni e natura, accomunati da una grande vocazione viticola. Campagne poco
distanti dalle coste,
dove la coltivazione della vite è da sempre legata alle influenze del mare.
Viticoltori che negli anni abbiamo avuto la fortuna di incontrare e conoscere, con i quali condividere la stessa
volontà:
produrre vini di qualità che possano rappresentare al meglio il proprio territorio di provenienza.*

TERRE FERME

*Un progetto di viticoltura spinto da passione e ispirazione. Vini concepiti in numero limitato di bottiglie
per piccole produzioni in campo, etichette che vogliono esaltare e testimoniare i luoghi di provenienza:
Preservare ed affermare questi luoghi dalla forte tradizione vitivinicola, Vini che prendono nome dal luogo
geografico di origine e dai vitigni autoctoni ivi coltivati, testimoni di eccellenza delle biodiversità del "genius
loci strettamente legato alla territorialità e alla sua cultura.*

TERRE FERME

*È il risultato che rappresenta l'unione e l'incontro tra territori e uomini diversi, legati da una forte passione
per la vite, il vino e il mare. Le uve portate a maturazione dai vignaioli e contadini del luogo
di origine secondo le proprie tecniche di coltura tradizionali vengono poi vinificate da Lvnæ, dal proprio staff
di cantina,
sotto la guida attenta di Paolo Bosoni, con la volontà precisa di rispettare ed esaltare le qualità
del frutto e le tradizioni del luogo di origine, applicando la propria sensibilità e la propria esperienza in ambito
enologico.*

TERRFERME

PROGETTO DI VITICOLTURA LVNAE

PIGATO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.

NOME VINO: PIGATO

DENOMINAZIONE: Riviera Ligure Di Ponente D.O.C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

UVE: Pigato

POSIZIONE VIGNETI : Ponente Ligure

Epoca e conduzione della vendemmia:

inizio settembre ; raccolta manuale

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

fermentazione e vinificazione in vasche di acciaio.

Temperatura di fermentazione: 15/17°C

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a marzo/aprile

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con sottili riflessi verdi

Profumo armonico ed elegante; emergono note floreali

e sensazioni che richiamano il sottobosco,

il cedro e la mandorla.

In bocca si manifesta con una buona sapidità e freschezza,

sottili note di frutta gialla e di mandorla.

Finale caratterizzato da grande equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto alla cucina di mare in generale,

ottimo con le trofie al pesto,

uno dei piatti più rappresentativi della cucina ligure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13/14° C

CALICE

Calici piuttosto ampi per esaltare la struttura olfattiva

PIGATO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.C.



TERRFERME

PROGETTO DI VITICOLTURA LVNAE

“REFURSA”

CINQUE TERRE
SCIACCHETRÀ
D.O.C.

NOME VINO: “REFURSA”

DENOMINAZIONE: Cinque Terre Sciacchetra D.O.C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5%

UVE: Bosco, Albarola, Vermentino.

POSIZIONE VIGNETI :

Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro.

Epoca e conduzione della vendemmia:

metà settembre, raccolta manuale.

Metodo di appassimento: appassimento naturale di grappoli selezionati su graticci sino a dicembre

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione:

in vasche di acciaio a temperatura controllata

Modalità e durata dell'affinamento:

in piccole botti di rovere per circa 24 mesi. Successivo periodo di affinamento in bottiglia per circa 3 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo ambrato intenso con sottili riflessi topazio.

Il profumo è intenso e composito: emergono note di frutta matura, di spezie, di fichi secchi e arancia candita.

In bocca è ampio e avvolgente: si confermano le sensazioni percepite al naso. La componente dolce e morbida viene ben bilanciata da una giusta freschezza e sapidità.

Ottima persistenza gusto-olfattiva

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene con formaggi piccanti e di lunga stagionatura, oppure con la pasticceria secca.

Ottimo vino da conversazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14° C

“REFURSA”

CINQUE TERRE
SCIACCHETRÀ
D.O.C.





ESSENTIAE

Liquoreria ligure

Laboratorio del gusto

LA FILOSOFIA

Produrre liquori naturali

Antiche ricette della tradizione ligure e mediterranea, frutta, spezie e materie prime di stagione provenienti da colture locali, esperienza e passione. Questi sono gli ingredienti dei nostri liquori.

Nessuna aggiunta di coloranti, di essenze chimiche e conservanti.

Nessun intervento invasivo dell'uomo e della tecnologia, tutte le fasi di lavorazione sono fatte manualmente.

I LIQUORI

Ogni liquore viene prodotto in piccole quantità

solo con ingredienti di stagione,

utilizzati nel periodo della loro maturazione.

Ogni fase della lavorazione si compie

manualmente.

Vengono scelte materie prime di alta qualità

e prodotti locali provenienti esclusivamente

da colture selezionate di alta qualità. La

produzione è costituita da antichi metodi

artigianali che escludono l'utilizzo di coloranti

e conservanti.



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

CAFFÈ

LIQUORE DI CAFFÈ

I profumi di questo liquore risalgono al XVI° secolo, quando il caffè arrivava sulle coste liguri grazie ai viaggi dei naviganti genovesi. Viene prodotto con le caffettiere moka, in piccole quantità, rispettando un'antica ricetta ligure ed utilizzando particolari miscele di caffè selezionate. Profumi intensi e persistenti.

Fiorella Stoppa

Ingredienti

Caffè ristretto

Alcool,

Zucchero, Vanillina.

ALC. 25% BY VOL.

Periodo Di Produzione

Gennaio - Maggio



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

ARANCIA

LIQUORE DI ARANCIA

Essenza e sapore dell'estate nella costa mediterranea. Per produrlo vengono utilizzate solo arance dolci di stagione non trattate chimicamente. L'antica ricetta prevede un lungo periodo di macerazione e grande attenzione per esprimere al meglio tutti i caratteri del frutto. Il profumo è avvolgente e intenso. *Fiorella Stoppa*

Ingredienti

Scorze di Arancia

Alcool,

Zucchero, Acqua.

ALC. 38% BY VOL.

Periodo Di Produzione

Gennaio - Marzo



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

ERBA CEDRINA

LIQUORE DI ERBA CEDRINA

Questo liquore nasce da un'antica ricetta che prevede l'utilizzo di foglie fresche di Erba Cedrina raccolte nel periodo estivo. L'Erba Cedrina, è una pianta aromatica tipica delle coste mediterranee. Anticamente veniva utilizzata per le sue proprietà calmanti del sistema nervoso. Profumi intensi e persistenti. Fiorella Stoppa

Ingredienti

Erba Cedrina

*Alcool, Scorze di Limone,
Zucchero, Acqua.*

ALC. 34% BY VOL.

Periodo Di Produzione

Maggio - Settembre



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

PRUNI

LIQUORE DI PRUNI

Questo liquore nasce da un'antica ricetta che prevede oltre 60 giorni di lavorazione e circa 12 mesi di affinamento. Viene prodotto artigianalmente utilizzando bacche di pruni selvatici della Lunigiana. È caratterizzato da profumi speziati e resine di bosco. Fiorella Stoppa

Ingredienti

Pruni

*Alcool, Zucchero, Vino bianco,
Chiodi di Garofano, Cannella.*

ALC. 43% BY VOL.

Periodo Di Produzione

Settembre - Ottobre



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

PERSICHETTO

PERSICHETTO

Legato alla tradizione Ligure delle 5 Terre, dove anticamente le famiglie, utilizzando ingredienti “poveri”, producevano questo liquore dal grande carattere. Prodotto con la stessa cura di un tempo, in piccole quantità, ha un periodo di affinamento di circa 24 mesi. Profumi eleganti che richiamano la mandorla. Fiorella Stoppa

Ingredienti

Foglie fresche di Pesco

Alcool,

Zucchero, Vino Bianco.

ALC. 23% BY VOL.

Periodo Di Produzione

Maggio - Agosto



ESSENTIAE

ESSENTIAE



LIQUORERIA LIGURE

L I Q U O R I

ROSOLIO

ROSOLIO

Prodotto anticamente nei monasteri, oggi viene interpretato da Essentiae, con la stessa cura e rispetto delle materie prime. Vengono utilizzati petali di rose rosa fresche coltivate in maniera biologica, nella riviera ligure. Profumo armonico di rosa con sottili note di vaniglia. Fiorella Stoppa

Ingredienti

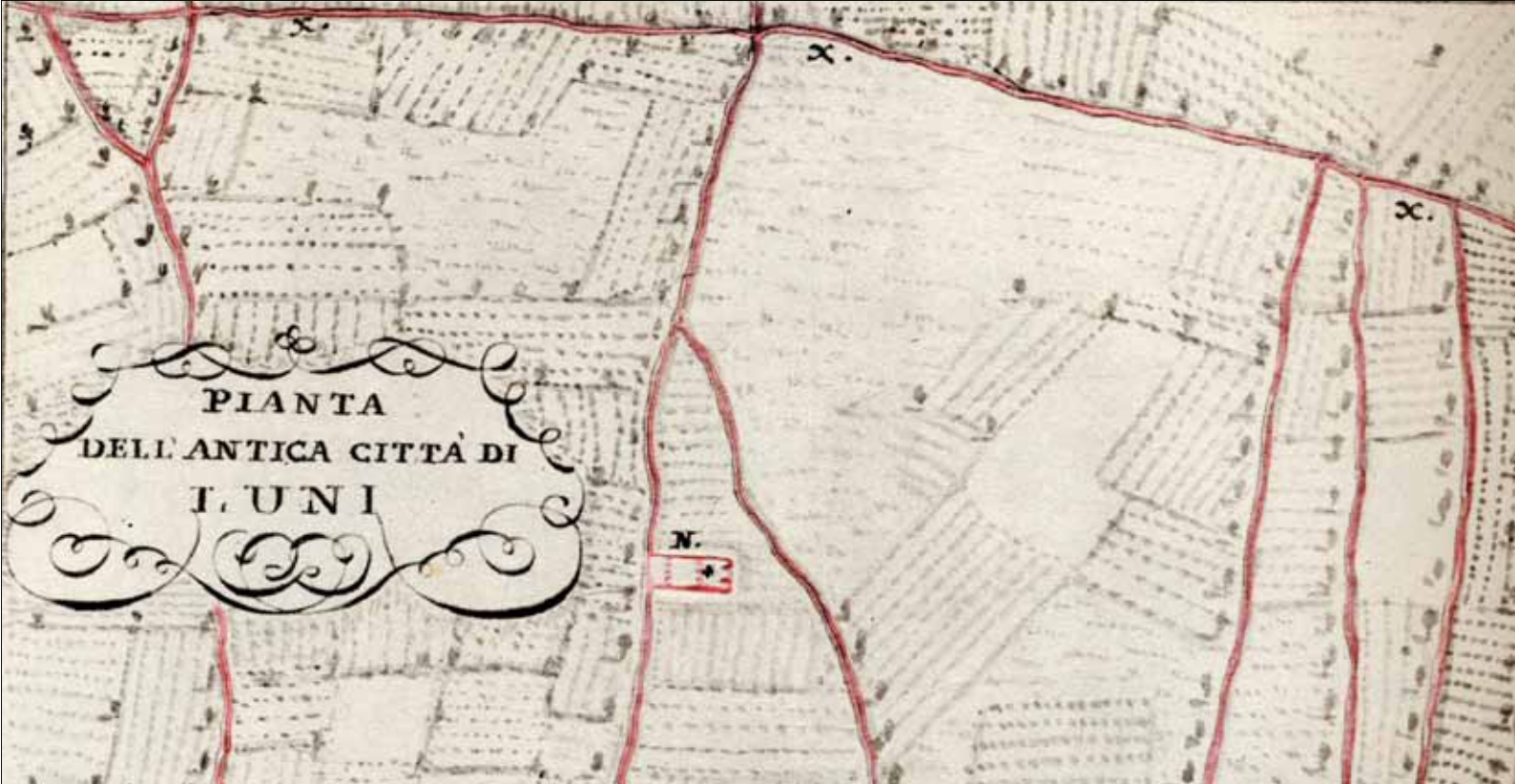
Petali di Rosa
Alcool, Zucchero, Acqua,
Stecche di Vaniglia.

ALC. 33% BY VOL.

Periodo Di Produzione

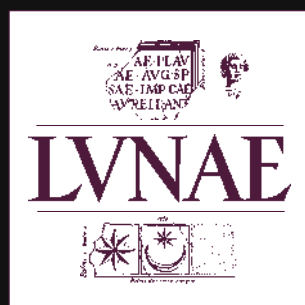
Maggio





L V N A E

V I A B O Z Z I N . 6 3
19034 ORTONOVO - (SP) - ITALIA



WWW.CANTINELUNAE.COM

TEL . (+ 3 9) 0 1 8 7 6 6 0 1 8 7

FAX (+ 3 9) 0 1 8 7 6 6 9 2 2 3

