

Cantina IL SAPORE DELLA LUNA: vini biologici di alta qualità tra terra e mare

La Cantina **Il Sapore della Luna** vive in simbiosi con l'Agriturismo e il suo Borgo. La coltivazione rigorosamente biologica segue i ritmi dettati dalla natura, svolgendo in vigna e a mano tutti i passaggi significativi: dalla potatura al diradamento dei grappoli, fino alla raccolta in cassette. Il risultato di tanta attenzione si racchiude nella produzione di due vini pluripremiati: **Spagge**, un pecorino in purezza DOGC e **Gaglioffo**, un Rosso Offida DOGC da uve Montepulciano e Cabernet Sauvignon. La vicinanza



del mare - Monteprandone è a 5 km dalla costa Adriatica e dall'uscita autostradale - con la sua brezza salmastra, gli conferisce una caratteristica olfattiva ed organolettica unica. - www.ilsaporedellaluna.it