



Il successo di un vino risiede nei dettagli. In una perfetta combinazione fra clima, posizione e terreno. L'Alto Adige è un terroir unico: filari di vigne, alberi di mele e di agrumi si intersecano in mezzo a guglie di montagne innevate, riuscendo a dare al vino un carattere unico e tipico del territorio. Seguendo questo concetto, dalle cantine private più antiche dell'Alto Adige, abbiamo creato il nuovo IGT "Vigneti delle Dolomiti" H. Lun.



I vigneti sono particolari perché posizionati sulle splendide colline di Cornaiano fra i 400 e 500 slm. Terreni duri, aridi, mescolati fra ghiaia e argilla, favoriti dalle tipiche escursioni termiche del luogo, permettono alle uve oltre ad avere una spiccata concentrazione zuccherina di esprimere quell'impronta aromatica tipica, molto ricercata.

## **H. L. BIANCO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI**

**(Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling)**

È un vino giovanile e fresco, caratterizzato da un grande equilibrio di profumi e sentori, piacevole e armonico dove spicca la tipica mineralità dell'Alto Adige.

**Colore: giallo paglierino vivace.**

**Al naso: fragrante, aromatico e fresco. Primeggiano aromi floreali e di note fruttate, con le tipiche sfumature minerali.**

**Sapore: aromatico e fresco in bocca, di grande bevuta, di buon corpo e di ottima persistenza.**

**cl. 75 – 12,5% vol. – cod. 27240\*\***



Il successo di un vino risiede nei dettagli. In una perfetta combinazione fra clima, posizione e terreno. L'Alto Adige è un terroir unico: filari di vigne, alberi di mele e di agrumi si intersecano in mezzo a guglie di montagne innevate, riuscendo a dare al vino un carattere unico e tipico del territorio. Seguendo questo concetto, dalle cantine private più antiche dell'Alto Adige, abbiamo creato il nuovo IGT "Vigneti delle Dolomiti" H. Lun.



I vigneti sono particolari perché posizionati sulle splendide colline di Cornaiano fra i 400 e 500 slm. Terreni duri, aridi, mescolati fra ghiaia e argilla, favoriti dalle tipiche escursioni termiche del luogo, permettono alle uve oltre ad avere una spiccata concentrazione zuccherina di esprimere quell'impronta aromatica tipica, molto ricercata.

## **H. L. ROSSO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI**

**(Pinot Nero, Schiava e Merlot)**

È un vino fresco, leggero e fruttato che si identifica in una consistenza quasi vellutata, con un aroma finale di frutti di bosco e di spezie.

Un qualcosa di particolare e ambizioso che si ottiene dalle caratteristiche dei singoli vitigni, dalla struttura del Pinot Nero, dalla leggerezza della Schiava per concludersi in quei sentori di frutti rossi di bosco e sottobosco (more, lamponi e ribes) tipici del Merlot.

**Colore: spiccato colore rosso rubino.**

**Al naso: bouquet fruttato ricco di sentori floreali e frutti a bacca rossa con evidenti note speziate che lo rendono gradevolissimo.**

**Sapore: scorrevole e aromatico in bocca. Morbido, fine ed elegante con una corretta persistenza.**

**cl. 75 – 13% vol. – cod. 27241\*\***

**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## CHARDONNAY

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

L'aroma secco, particolarmente fine e delicato, il corpo pieno, elegante e vivace al palato fanno dello Chardonnay un apprezzato aperitivo e lo fanno abbinare ottimamente ai piatti di pesce.

**Codice 27102 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.**

<b>Uve</b>	Chardonnay
<b>Microzona</b>	Egna
<b>Resa</b>	10.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	13,0 %
<b>Acidità totale</b>	6,0 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,5 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C



DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Un inconfondibile bouquet speziato dal sentore di rose e frutta secca, una corposità generosa e un gusto pieno e intenso caratterizzano questo tipico vino bianco dell'Alto Adige. Prelibato in abbinamento a crostacei, saporite preparazioni a base di carne e paté de foie.

**Codice 27109 - cl.75 - u.c.t. 6 bt.**

**Uve** Gewürztraminer

**Microzona** Egna

**Resa** 9.000 bottiglie/ha

**Vinificazione** acciaio

**Cont. alc.** 13,5 %

**Acidità totale** 5,25 g/l

**Zuccheri residui** 4,7 g/l

**Invecchiamento** 3-5 anni

**Come servirlo** 11° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## KALTERERSEE AUSLESE

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Il Lago di Caldaro Scelto Kalterersee Auslese ha un aroma fine e delicato, armonico e vellutato. È un vino rosso leggero, invitante, giovanile adatto a tutte le occasioni.

<b>Codice 27110 - cl.75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Schiava
<b>Microzona</b>	Caldaro
<b>Resa</b>	11.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	cemento
<b>Cont. alc.</b>	12,5 %
<b>Acidità totale</b>	5,08 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,4 g/l
<b>Invecchiamento</b>	2-3 anni
<b>Come servirlo</b>	14° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## LAGREIN

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Questo vitigno è un residuo della viticoltura tradizionale tirolese. Ha un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola. Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno. Si conserva a lungo. Intenditori lo apprezzano come vino delle occasioni festose oppure come bicchiere della staffa alla sera.

<b>Codice 27115 - cl.75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Lagrein
<b>Microzona</b>	Egna
<b>Resa</b>	9.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	legno grande
<b>Cont. alc.</b>	12,5 %
<b>Acidità totale</b>	5,28 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,4 g/l
<b>Invecchiamento</b>	5-6 anni
<b>Come servirlo</b>	18° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## LAGREIN ROSÉ

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Questa vite è un residuo della viticoltura tradizionale tirolese. L'uva dagli acini piccoli e dal colore intenso dopo la raccolta viene subito torchiata e fermenta senza buccia dando così al prodotto il colore chiaro rosé. Dal bouquet finemente profumato e dalla vivacità frizzante è un vino per l'estate, delicato e rinfrescante.

<b>Codice 27112 - cl.75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Lagrein
<b>Microzona</b>	Egna
<b>Resa</b>	10.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	13,5 %
<b>Acidità totale</b>	6,0 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,2 g/l
<b>Invecchiamento</b>	2-3 anni
<b>Come servirlo</b>	12° C



DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## MOSCATO GIALLO

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Amabile, con profumo intenso di noce moscata, questo vino si accompagna benissimo ai dolci come i krapfen o lo strudel.

<b>Codice 27106 - cl.75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Moscato Giallo
<b>Microzona</b>	Caldaro
<b>Resa</b>	9.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	12,5 %
<b>Acidità totale</b>	6,55 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	9,9 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C





**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## MÜLLER THURGAU

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Il Müller Thurgau è il risultato di un incrocio tra Riesling e Sylvaner. Il grappolo è rado ed ha acini profumati di colore verde-giallognolo. Un delicato accento di noce è la sua caratteristica.

**Codice 27104 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.**

<b>Uve</b>	Müller Thurgau
<b>Microzona</b>	Caldaro
<b>Resa</b>	10.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	12,5 %
<b>Acidità totale</b>	6,16 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,5 g/l
<b>Invecchiamento</b>	2-3 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

L'aroma delicato, dal leggero profumo di fiori di melo ed il sapore vivace fanno del Pinot Bianco il vino preferito come aperitivo oltre che l'ideale accompagnamento per le carni bianche e il pesce.

**Codice 27100 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.**

<b>Uve</b>	Pinot Bianco
<b>Microzona</b>	Caldaro
<b>Resa</b>	10.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	13,5 %
<b>Acidità totale</b>	5,91 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,7 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Il Pinot Grigio, col suo aroma fine e profumato, la sua armoniosa gradevolezza al palato ed il suo corpo morbido, si accompagna molto bene ad asparagi, pesce e carni delicate.

<b>Codice 27103 - cl.75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Pinot Grigio
<b>Microzona</b>	Cornaiano
<b>Resa</b>	10.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	14,0 %
<b>Acidità totale</b>	6,04 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	0,8 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	11° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## PINOT NOIR

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Il Pinot Nero dell'Alto Adige è un vino aristocratico dal colore rosso borgogna, con un bouquet pieno e forte, un gusto vellutato e con un interessante accento di tannino. Si accompagna preferibilmente a piatti di carne.

**Codice 27116 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.**

**Uve** Pinot Nero

**Microzona** Montagna

**Resa** 9.000 bottiglie/ha

**Vinificazione** legno grande

**Cont. alc.** 13,5 %

**Acidità totale** 5,2 g/l

**Zuccheri residui** 1,6 g/l

**Invecchiamento** 4-5 anni

**Come servirlo** 16° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## RIESLING

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Un bouquet ricco e inconfondibile di albicocche caratterizza questo vino dal gusto secco ed armonico. Accompagna piacevolmente piatti a base di pesce, verdure e antipasti.

<b>Codice 27107 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Riesling
<b>Microzona</b>	Cornaiano, Monticolo
<b>Resa</b>	8.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	12,5 %
<b>Acidità totale</b>	6,93 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	5,3 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C



**DAL 1840 I VINI H. LUN SONO SINONIMO DI QUALITÀ  
D'ORIGINE ALTOATESINA**

Nella lunga tradizione vitivinicola dell' Alto Adige, i vini H. LUN hanno sempre ricoperto un ruolo molto speciale. Con grande competenza e lungimiranza, già nel 1840, Alois H. LUN ebbe il coraggio imprenditoriale e la tenacia di produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori plaghe, cui diede il proprio nome: fu così che nacque il marchio di qualità H. LUN. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## SAUVIGNON

ALTO ADIGE DOC

Il nostro enologo seleziona accuratamente le uve per posizione e qualità, affinché il variegato terroir altoatesino possa trovare la sua massima espressione nel vino. Da sempre, l'arte vera consiste nel ricavare da ciascuna particolare posizione la giusta varietà, così da rafforzare l'unicità dei vini di qualità H.LUN.

Un vino dal tipico e marcato aroma di sambuco e peperoni che sprigiona un gusto pieno e corposo e si abbina ottimamente a piatti di pesce e antipasti saporiti.

<b>Codice 27108 - cl. 75 - u.ct. 6 bt.</b>	
<b>Uve</b>	Sauvignon
<b>Microzona</b>	Monticolo
<b>Resa</b>	7.000 bottiglie/ha
<b>Vinificazione</b>	acciaio
<b>Cont. alc.</b>	13,5 %
<b>Acidità totale</b>	6,45 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	1,6 g/l
<b>Invecchiamento</b>	3-5 anni
<b>Come servirlo</b>	10° C

