



LUNA PASSANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Denominazione di Origine Controllata
 Red Wine - Controlled Denomination of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Salaparuta, 300-400 m S.L.M.
 Salaparuta, 300-400 masl

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prima Settimana di Settembre
 First Weeks of September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Vendemmiato a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 ° C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, viene affinato in acciaio per circa 4 mesi. Una parte viene invecchiata in barrique. Il processo è completato con l'invecchiamento in bottiglia.

Harvested at phenolic ripening, it is left to macerate for 12-15 days at 26 ° C with daily pump-overs. After racking, it is aged in steel for about 4 months. A part is aged in barriques. The process is completed with aging in bottle.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso ha note fruttate che vanno dalla liquirizia alle bacche. Al palato ha un buon corpo e tannini morbidi e rotondi. Buona lunghezza che tende ad un finale fruttato. Perfetto con pasta al pesto e carni rosse grigliate.

Dark red colour with violet shades. The nose has fruity notes ranging from licorice to berries. The palate has a good body and soft and round tannins. Good length that tends to a fruity finish. Perfect with pasta with pesto and grilled red meat.



VITIGNO / GRAPES
 Nero d'Avola 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
 14- 16°C



ALCOHOL:
 13% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
 ml 750

