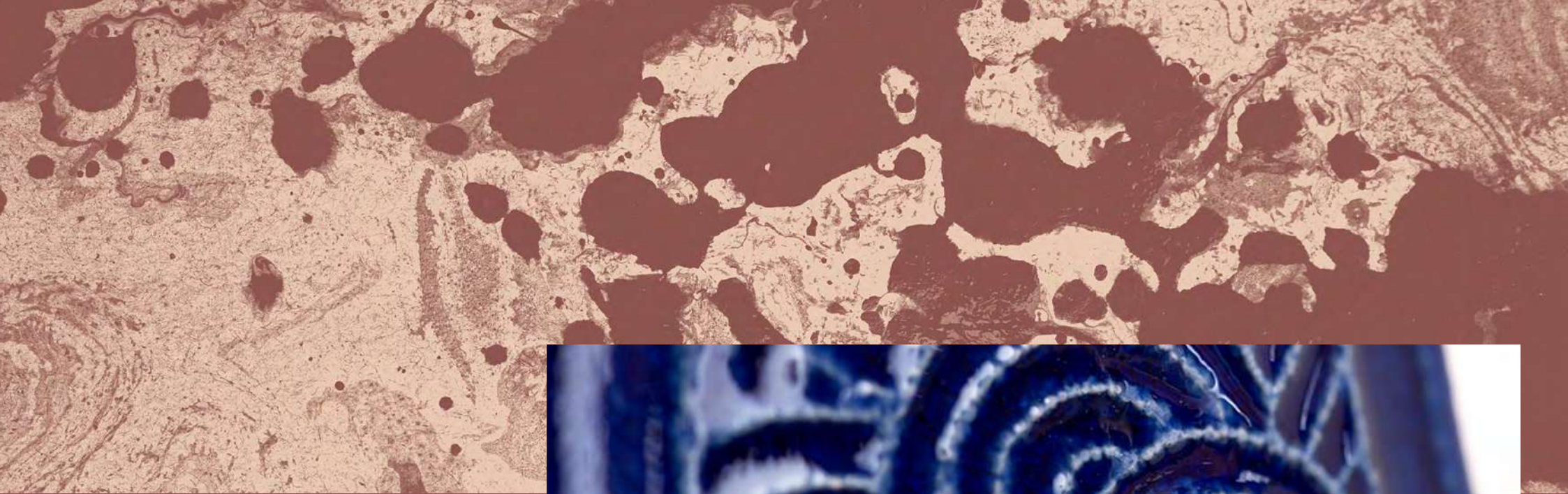




CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE

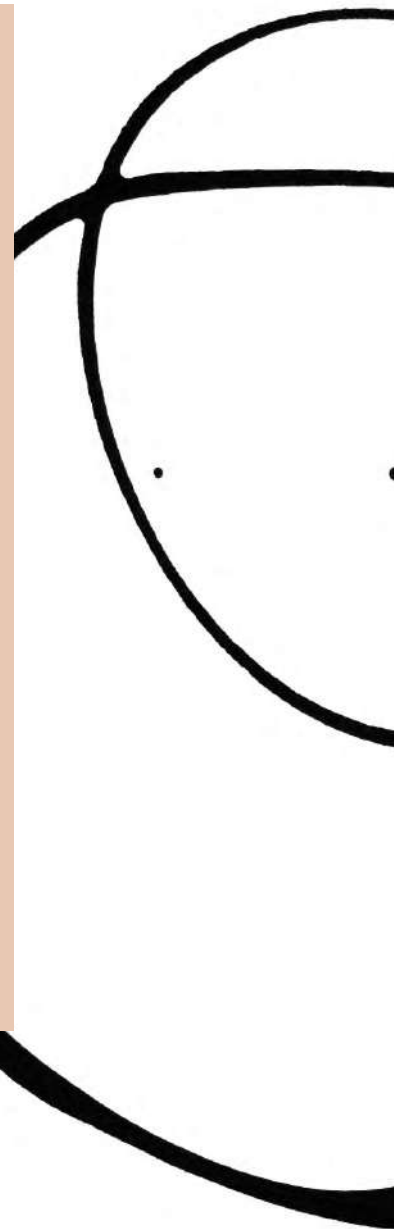


Luna Passante



La Vendemmia Notturna
La vendemmia è da sempre un'esperienza che ci porta a stretto contatto con la natura. Nei nostri vigneti lungo le sponde del lago Arancio, nei pressi del borgo di Sambuca di Sicilia, questo rituale assume una connotazione ancora più romantica e spettacolare perché si svolge durante la notte, in una fantastica cornice tra la luna e le stelle.

[SCARICA LA GALLERY](#)





La scelta della notte è fondamentale per garantire una migliore conservazione dell'uva mantenendo inalterati i suoi aromi che altrimenti potrebbero essere compromessi dalle alte temperature del giorno, evitando così fermentazioni precoci e rischi di ossidazione, e per consentire a chi effettua la vendemmia di lavorare in condizioni meno faticose.



Per queste ragioni continuiamo a seguire la tradizione della vendemmia notturna raccontata attraverso i vini e le etichette della linea Luna Passante, che rappresentano la meravigliosa Sicilia in tutto il mondo.



Nero D'avola Doc Sicilia

CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso - Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE: Salaparuta, 300-400 m S.L.M.

VINIFICAZIONE: 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.

CARATTERISTICHE: 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.

VITIGNO: Nero d'Avola 100%

TEMPERATURA: 14°-16°C

ALCOHOL: 13% Vol

BOTTIGLIA: ml 750





Grillo Doc Sicilia

CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco - Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE: Salaparuta, 450m slm

VINIFICAZIONE: Il Grillo viene vinificato in acciaio per 20 giorni a temperature di 11-12C°. Ciò permette una fermentazione lenta tale da ottenere l'espressione tipica della varietà.

CARATTERISTICHE: Giallo verdolino. Al naso spiccano note di agrumi, in particolare pompelmo e limone. Al palato il vino è fresco e presenta un buon corpo con una vena acida importante. Ottimo da accompagnare ad insalate di mare e pesce marinato.

VITIGNO: Grillo 100%

TEMPERATURA: 10- 12°C

ALCOHOL: 12,5% Vol

BOTTIGLIA: ml 750



2016-2018



cinquesegni.it