



## Luna Passante

### Nero d'Avola IGP Terre Siciliane



Tra il IV° ed il V° secolo a.C., la città di Anthilla sulla Rocca di Entella fu fondata dagli Elmi in provincia di Palermo. Ed è qui, tra queste colline, che risale l'arte della coltivazione della vite e la pratica della vendemmia notturna; tradizione che ancora oggi Etiké Vini, nel comune di Contessa Entellina, porta avanti con il suo Nero d'Avola Luna Passante e le altre uve prodotte da questa terra. Attraverso l'avventura sensoriale della "Messium Noctur", l'azienda da vita ad vino dal gusto unico, il cui carattere si rispecchia nel bouquet sicuramente più ampio, dalle note aromatiche importanti, e nella forte struttura.

Between the IV and V century b.C., the city of Anthilla was founded by a people from uncertain origin named Elmi, in the province of Palermo. In these hills was born the art of grapevine cultivation and the practice of the night-harvest. This tradition lasted until today, making the wine an original and unique product, whose character is reflected in his wide bouquet and full bodied structure. The Messium Noctur is a multi-sensorial experience, enchanting and unique in its kind.



**Classificazione:** Vino Rosso – Indicazione Geografica Protetta  
**Classification:** Red Wine – Protected Geographical Indication  
**Vitigno:** Nero d'Avola 100%  
**Grape Variety:** Nero d'Avola 100%



**Bottiglia da:** ml 750  
**Bottle:** ml 750



**Area di produzione:** Santa Margherita di Belice, Contessa Entellina  
**Production Area:** Santa Margherita di Belice, Contessa Entellina  
**Epoca della vendemmia:** Seconda decade di Settembre  
**Harvest Period:** Second Week of September

**Vinificazione:** La macerazione avviene a temperatura controllata 22-24°C. Il rimontaggio vengono effettuati ogni 4 ore, la macerazione si protrae per 10/12 giorni. La pressatura è soffice per evitare l'estrazione di tannini verdi e amari.

**Vinification:** Thermo-controlled maceration at 22-24°C, the reassembly takes place every 4 hours, the maceration continues for 10/12 days, followed by a soft pressing to avoid green and bitter tannins extraction.

**Affinamento:** In acciaio  
**Ageing:** In stainless-steel tanks



**Caratteristiche sensoriali:** Di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Intenso con sentori di erbe balsamiche, frutta rossa e note floreali. Caldo morbido di buona persistenza, con ritorni di fiori di bosco.

**Tasting notes:** Deep ruby red with purple hues, intense aroma of balsamic herbs, red fruits and floral scent. Soft, Warm, a full-bodied wine, with a scent of mixed berries in the final part.

**Abbinamenti:** Ottimo con primi piatti, carne alla griglia e arrostiti, buono con formaggi a media stagionatura.

**Menu suggestions:** Excellent with savoury first courses, grilled meat and roast meat, mature cheeses.



**Titolo Alcolometrico:** 13%  
**Alcoholic Content:** 13%



**Temperatura di servizio:** 16-18°C  
**Serving Temperature:** 16-18°C



Etiké Vini - Via Mandrizzo - 84081 Baronissi (SA) - Italy - t +39 089 955001 - f +39 089 9845134 - www.etikevini.it - P.IVA 04644330658

Safra 2016. Jantar em 28/02/2018.