

<http://www.etike.it/portfolio-posts/luna-passante-nero-d-avola/>



Luna Passante

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP

"Luna Passante" – Nero D'Avola IGP Terre Siciliane

Annata: 2015

Classificazione: Vino Rosso – Indicazione Geografica Protetta

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Nero D'Avola 100%

Area di Produzione: Santa Margherita di Belice, Contessa Entellina

Epoca della vendemmia: Seconda decade di Settembre

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.

Affinamento: In acciaio

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.

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

Titolo Alcolometrico: 13%

Temperatura di servizio: 16-18°C

Safra 2018. Jantar em 23/05/2020.