

# LUNARIO

## Rosso Sicilia I.G.T.

**Uve:** 100% Nero d'Avola prodotto nel territorio di Castellammare del Golfo a circa 500 metri s.l.m in una zona caratterizzata da buona esposizione ed altitudine caratteristiche pedoclimatiche che, conferiscono al vino vivacità di colore e struttura. L'allevamento è a controspalliera ed il sistema di potatura Guyot con una densità di circa 4500 piante per ettaro.

**Vinificazione ed affinamento:** Le uve vengono raccolte a mano a fine Settembre, vinificate in acciaio a macerazione a cappello emerso per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e delestage a temperatura controllata in serbatoi inox. A fermentazione malolattica svolta, il 40% del vino passa in barrique di secondo e di terzo passaggio per 12 mesi, mentre la restante parte continua a fermentare in vasca.

**Gradazione alcolica:** 14% circa

**Descrizione:** Si distingue per il colore violaceo. Al naso risaltano note intense ed armoniose di ciliegia, more e spezie. In bocca è imponente, cremoso ma allo stesso tempo fine, elegante e persistente. Un vino che meglio rappresenta il contrasto della nostra terra.

**Come servirlo:** La migliore temperatura di servizio è compresa intorno tra i 16° - 18° C. Servire in calici di media ampiezza e stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima.

**Grapes:** 100% Nero d'Avola yield in the territory around Castellammare del Golfo at about 500 meters above sea level, an area with optimal climate and territorial position which confers to the wine a vivid colour and structure. The vines are Guyot pruned, planted in Cordon training with a density of 4500 vines per hectare.

**Vinification and ageing:** The grapes are hand picked at the end of September. After the de-stemming, the grapes macerate at a controlled temperature in stainless steel tanks for 10 days with frequently "pumping-over" and "delestages". At the end of the malolactic fermentation, the 40 % of the wine is racked in second and third-year barrels for 12 months, while the remaining part of it keep on fermenting in tank.

**Alcohol content:** 14 % by vol.

**Description:** Deep and vivid violet colour. The nose reveals intensive and shapely notes of cherry, mulberry and spices. On the palate is decisive, creamy but at the same time is delicate, elegant and persistent. Wine that well represent the typical contrasts of our land.

**How to serve:** Serve at a temperature between 16°-18° C. in average size stem glasses. We recommend to open the bottle half an hour before consumption.



LUNARIO



  
BRUGNANO



*Fulla  
lune notturno  
che dai vapori  
i vapori  
argentati,  
scopri la sera  
tra le stelle*

LUNARIO

*per fare il tuo  
della tua vita,  
mistero  
energia.*

  
BRUGNANO