



# LUNA SICANA

## LUNA Y SOL

**Zona viticola:**

Sicilia sud-occidentale, Casteltermini Agrigento, sulla riva destra del fiume Platani

**Vitigno:**

Nero d'Avola

**Sistema di allevamento:**

Tendone

**Potatura:**

Cordoni rinnovabili

**Età media del vigneto:**

20 anni

**Tipo del terreno:**

Fondovalle fertile argilloso con reazione alcalina

**Epoca della vendemmia:**

Primi di agosto, momento di ottimale rapporto zuccheri/acidità.

**Tipo di vendemmia:**

Raccolta rigorosamente a mano in cassette dalle 5 alle 10 del mattino per preservare la freschezza delle uve e gli aromi più fini

**Resa uva per ettaro:**

90 q.li

**Vinificazione:**

In bianco, con pressatura soffice di grappoli interi,

decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (16/18°C)

**Presatura di spuma:**

In autoclave di acciaio con metodo Charmat a 14 ° C

**Tipologia di prodotto:**

Spumante Brut

**Gradazione alcolica:**

11,5% vol.

**Annate prodotte:**

2009 – 2010 – 2011 - 2012

## SCHEDE ORGANOLETTICHE

**Colore:**

Limpido di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

**Profumo:**

Floreale, con piacevoli note di frutta fresca a polpa bianca con leggere sfumature di nocciola e fieno

**Gusto:**

Ottimo equilibrio fra acidità e zuccheri, esprime grande freschezza e sapidità con esuberante e piacevole persistenza

**Abbinamento:**

Eccellente a tutto pasto. Ottimo con carni bianche, pesce ed aperitivi rinforzati

**Bottiglia:**

750 ml