



LUNA SICANA

A' ZITA CU ZITU

Zona viticola:

Vitigno:

Sistema di allevamento:

Potatura:

Tipo del terreno:

Epoca della vendemmia:

Tipo di vendemmia:

Resa uva per ettaro:

Pre Vinificazione:

Vinificazione:

Affinamento:

Tipologia di prodotto:

Gradazione alcolica:

Annate prodotte:

IGP TERRE SICILIANE

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

Nero d'Avola

Spalliera

Cordoni rinnovabili

Fondovalle fertile argilloso con reazione alcalina

Seconda decade di settembre

Raccolta rigorosamente a mano in cassette

90 q.li

Riposo delle uve in cassetta per 10 gg

In rosso, con lieviti propri della vigna, senza additivi di fermentazione, 1 mese di macerazione con le bucce e svinatura.

Passaggio in vasca di acciaio per 2 mesi.

6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, passaggio in vasca di acciaio per altri 4 mesi e poi riposo in bottiglia

Vino rosso

14 % vol.

2012

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:

Profumo:

Gusto:

Abbinamento:

Bottiglia:

Rosso rubino carico

Frutta a bacche, composta e ciliegie sotto spirito.

Pieno, con sapori di vaniglia, spezie e liquirizia

Ottimo con carne rossa e formaggi stagionati

750 ml