



LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



LUNA Y SOL

Spumante

Brut Biologico

Il sole e la terra hanno donato calore e vita al frutto, la luna gli ha regalato l'anima.

ZONA VITICOLA. Sicilia sud occidentale, Casteltermini Agrigento, sulla riva del fiume Platani.

VITIGNO. Nero d'Avola.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Tendone.

POTATURA. Cordoni rinnovabili.

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO. 25 anni.

TIPO DI TERRENO. Fondovalle fertile argilloso con reazione alcalina.

EPOCA DELLA VENDEMMIA. Prima metà di agosto, momento di ottimale rapporto zuccheri/acidità.

TIPO DI VENDEMMIA. Raccolta rigorosamente a mano e in cassette nelle prime ore di luce del mattino per sfruttare le basse temperature.

RESA UVA PER ETTARO. 90 quintali.

VINIFICAZIONE. In bianco, con pressatura soffice di grappoli interi, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C).

PRESA DI SPUMA. In autoclave di acciaio con metodo Charmat a 14 °C.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO. Spumante Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA. 11.5%.

BOTTIGLIA. 750 ml.

www.lunasicana.it

Casteltermini | Agrigento | ITALIA