



# LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



## PIZZIFERRU

Sicilia D.O.C. | Perricone

Biologico

*Dopo un'attenta attesa, nasce il nostro Perricone in purezza, vitigno di nobile qualità e dai sentori che non si dimenticano.*

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

**VITIGNO.** Perricone.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO.** Spalliera.

**POTATURA.** Cordonni rinnovabili.

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO.** 10 anni.

**TIPO DI TERRENO.** Sabbioso con buona presenza di argilla e scheletro.

**PRE VENDEMMIA.** Diradamento dei grappoli all'invaiaatura (per lasciare un solo grappolo per germoglio).

**EPOCA DELLA VENDEMMIA.** Metà settembre.

**TIPO DI VENDEMMIA.** Raccolta rigorosamente a mano e in cassette.

**RESA UVA PER ETTARO.** 80 quintali.

**PRE VINIFICAZIONE.** L'uva riposa per una settimana circa riposta in cassette in fruttaia.

**VINIFICAZIONE.** In rosso, con lieviti propri dell'uva, senza additivi di fermentazione, 1 mese di macerazione con le bucce e svinatura.

**AFFINAMENTO.** Passaggio in vasca di acciaio per 4 mesi. Successivi 10 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, passaggio in vasca di acciaio per altri 4 mesi e poi riposo in bottiglia.

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO.** Vino Rosso Perricone D.O.C. Sicilia.

**GRADAZIONE ALCOLICA.** 14%.

**BOTTIGLIA.** 750 ml.

[www.lunasicana.it](http://www.lunasicana.it)

Casteltermini | Agrigento | ITALIA