

VINO BIOLOGICO



LUNA NASCENTE

Spumante Extra Dry da uve Frappato



DESCRIZIONE:

Lo spumante Luna Nascente nasce dalla selezione delle uve Frappato. Nelle sue bollicine si rivivono sensazioni uniche, in una perfetta armonia tra il profumo fruttato ed intenso, tipico del frappato, ed il gusto fresco ed avvolgente. Luna Nascente è un vino rosè extra dry da bere sia come aperitivo che a tutto pasto.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Frappato biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Controspalliera,
cordone speronato

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

12 anni

RESA PER ETTARO:

80 Q.

VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore
con le bucce e fermentazione
a bassa temperatura

SPUMANTIZZAZIONE:

Presatura di spuma con metodo
Charmat con fermentazione
lenta a bassa temperatura

AFFINAMENTO:

6 mesi in acciaio
e 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

11,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75
magnum l. 1,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10°