



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Linea Luna



Nero d'Avola

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalindoli con la magia di un sogno.

<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 300-400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, debolmente calcareo e con frazioni di terreni scuri e vegetali.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	70 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, l'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. Il processo si conclude poi con l'affinamento in bottiglia.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso rubino brillante, scuro ed intenso. Al naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato.
<i>Abbinamenti</i>	Perfetto con la pasta al pesto e carni rosse grigliate alla brace
<i>IMBALLO</i>	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	500g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	7,5 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	120 (24 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754901144

