



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 ammaliandoli con la magia di un sogno.*

### Classificazione

Sicilia DOC

### Varietà

100% Nero d'Avola

### Grado alcolico

13% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)

### Zona di produzione

Salaparuta, 300-400m slm esposizione sud-est

### Terreno

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.

### Allevamento e potatura

Controspalliera- Guyot  
70 q.li per ettaro

### Risa per ettaro

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.

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.

Caratteristiche organolettiche

Abbinamenti  
IMBALLO  
Capacità bt  
Peso bt vuota  
Bt x cassa  
Peso lordo cassa  
Dimensioni pallet  
Casse per pallet  
Cod. ean

Perfetto con la pasta al pesto e carni rosse grigliate alla brace

750ml

500g

6

7,5 kg

80x120 cm (eur)

120 (24 ct x fila)

8032754901144