



VACCARO
Casa vinicola dal 1970

Linea Luna



Nero d'Avola - Syrah

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

50% Nero d'Avola 50% Syrah

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
80 q.li per ettaro Nero d'Avola 80 q.li per ettaro Syrah

Risa per ettaro

Raccolte a maturazione fenolica, le varietà vengono fermentate separatamente e lasciate macerare per 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, affina in acciaio per circa 4 mesi. Una parte affina in barrique. A chiusura si costituisce il blend.

Vinificazione

Colore rosso violaceo, scuro ed intenso. Al naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti a bacca nera. Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato
Perfetto da abbinare con formaggi stagionati e salumi.

Caratteristiche organolettiche

Abbinamenti

750ml

IMBALLO

500g

Capacità bt

6

Peso bt vuota

7,5 kg

Bt x cassa

80x120 cm (eur)

Peso lordo cassa

120 (24 ct x fila)

Dimensioni pallet

8032754901175

Casse per pallet

Cod. ean