

Passo di Luna

› **Rosso**
(Syrah / Nero d'Avola)
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico



Vigneto

Le uve provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 150 metri s.l.m. Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Vendemmia

Fine Agosto per Syrah, prima decade di settembre per Nero d'Avola.

Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve selezionate sono soggette a macerazione sulle bucce per circa 10 giorni e vinificate separatamente in vasi vinari d'acciaio ad una temperatura costante di 20°C. Dopo la fermentazione malolattica naturale, la maturazione prosegue in acciaio. Dopo l'assemblaggio, il prodotto imbottigliato affina in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino vivo dai riflessi viola. Bouquet molto fruttato con sentori di frutti di bosco e liquirizia.

Un vino armonico e piacevole, ben equilibrato che riporta al palato la frutta rossa.