

LUNA CALANTE 2019

IGP TERRE SICILIANE

IT

DATI AGRONOMICI

- | | |
|-------------------------|---|
| Zona ubicazione vigneti | • Camporeale |
| Tecnica Agronomica | • Biodinamica - Biologica |
| Vitigni utilizzati | • Catarratto 100% |
| Altitudine | • 600 m.s.l.m. |
| Esposizione Viti | • Nord-Sud |
| Tipo di suolo | • Sabbioso, presenza di roccia arenaria |
| Allevamento | • Alberello |
| Ceppi/ha | • 3000 piante/ha |
| Resa uva q.li/ha | • 50 q.li |
| Epoca vendemmia | • 11° decade di Settembre |
| Modalità di raccolta | • Manuale in cassette |

DATI ENOLOGICI

- | | |
|--------------------------|---|
| Vinificazione | • Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata con macerazione sulle bucce in vasche di cemento. |
| Affinamento | • 6 mesi in cemento. |
| Affinamento in bottiglia | • 4 mesi |

DATI ANALITICI

- | | |
|-----------------------------|------------|
| Acidità totale (gr/lt) | • 5,6 g/l |
| Ph | • 3,20 |
| Alcol | • 13% vol. |
| Estratto secco tot. (gr/lt) | • 27 g/l |

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- | | |
|-------------------|---|
| VISIVE | • Colore giallo dorato brillante. |
| OLFATTIVE | • Intenso, con note di mela cotogna, carrube e frutta candita. |
| GUSTATIVE | • Ottima struttura, equilibrato con sensazioni grasse. Finale con note di frutta secca. |
| ABBINAMENTI | • Cuscus di pesce, tonno scottato, formaggi erborinati, agnello al forno. |
| TEMP. DI SERVIZIO | • 10-12° C |

