# LUNA CALANTE 2019

### IGP TERRE SICILIANE

#### 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

• Il° decade di Settembre
• 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

Ph - 3,20
Alcol - 13% vol.

Estratto secco tot. (gr/lt) - 27 g/l

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE • Colore giallo dorato brillante.

• 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

