

# Passo di Luna

› **Rosso**  
**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 vendemmate 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.