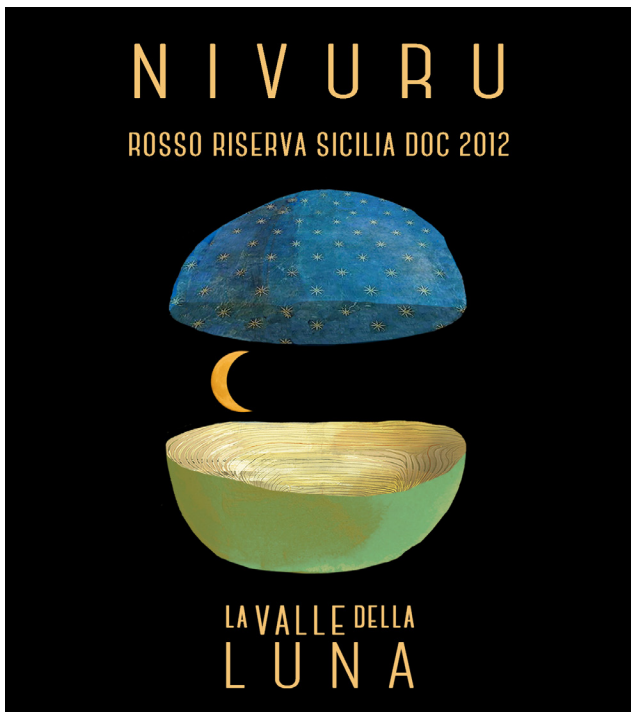


# LA VALLE DELLA LUNA



## DENOMINAZIONE

Sicilia Doc

## ANNATA

2012

## VITIGNO UTILIZZATO

Nero d'Avola (60%) – Syrah (40%)

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e lasciate in macerazione a freddo sulle bucce per un breve periodo. Fermentazione a temperatura controllata

## AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere francese prima di essere imbottigliato

## TENORE ALCOLICO

14%

## COLORE

Rosso granato intenso

## PROFUMO

Persistente ed elegante, con sentori di frutta matura e note di speziato

## SAPORE

Vino caldo ed etereo, corposo, presenta tannini morbidi e maturi al palato

## ABBINAMENTO

Ottimo con primi piatti di ragù di carne, arrostiti, carni rosse e formaggi stagionati

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C