



LUNA SU MARTE

Rosso Terre Siciliane IGT

Un rosso fragrante e elegante, dai sentori di frutti di bosco e spezie dolci. Un vino che regala un'esperienza sensoriale unica e coinvolgente.



DENOMINAZIONE: Rosso Terre Siciliane IGT

UVE: Varietà a bacca rossa internazionali.

ZONA DI PRODUZIONE: entroterra collinare di Marsala (contrade Matarocco e Alfaraggio). Sicilia Sud-Occidentale

TERRENI: altitudine da 120 a 180 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 3.200 piante/ettaro, con rese di 40-60 q.li/ha. Praticiamo un'agricoltura di nicchia, sostenibile e rispettosa, che esclude pesticidi e fertilizzanti chimici, preservando un ambiente naturale intatto e ricco di biodiversità

ANNATA 2023: Dopo un inverno con scarse precipitazioni, le piogge di maggio hanno garantito una buona riserva idrica nei suoli, permettendo al vigneto di superare senza difficoltà il caldo di luglio. Nonostante l'annata 2023 sia stata impegnativa, una gestione agronomica attenta ha permesso un regolare ciclo vegeto-produttivo, con uve ben mature,

sebbene in quantità inferiore. I vini risultanti sono concentrati, con buona acidità e grande potenziale di invecchiamento.

VENDEMMIA: le uve sono state raccolte nella seconda decade di Settembre. La raccolta avviene manualmente.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per 6 mesi e poi almeno 14 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,50 %vol. - acidità totale 5,40 g/l - pH 3,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore rosso rubino intenso e brillante, incanta i sensi con i suoi sentori di frutti di bosco freschi, come ribes e mirtilli, accompagnati da delicate note di spezie dolci, come la cannella e il pepe rosa. Si distingue per la sua freschezza e la piacevole vivacità, offrendo una struttura morbida e un finale equilibrato che invita ad un ulteriore sorso.

LONGEVITA': da godere nell'arco di 5 anni.

CIBO & VINO: Ideale con salumi stagionati, antipasti sfiziosi come bruschette con pomodorini e mozzarella, o formaggi a pasta morbida. Perfetto anche con carni rosse alla griglia o brasate, dove le note fruttate si sposano splendidamente con i sapori decisi delle preparazioni. Servire a 16°C.