



Luna Passante

Etna Rosso DOC



Tra il IV° ed il V° secolo a.C., la città di Anthilla sulla Rocca di Entella fu fondata dagli Elmi in provincia di Palermo. Ed è qui, tra queste colline, che risale l'arte della coltivazione della vite e la pratica della vendemmia notturna; tradizione che ancora oggi Etiké Vini, nel comune di Contessa Entellina, porta avanti con il suo Nero d'Avola Luna Passante e le altre uve prodotte da questa terra. Attraverso l'avventura sensoriale della "Messium Noctur", l'azienda da vita ad vino dal gusto unico, il cui carattere si rispecchia nel bouquet sicuramente più ampio, dalle note aromatiche importanti, e nella forte struttura.

Between the IV and V century b.C., the city of Anthilla was founded by a people from uncertain origin named Elmi, in the province of Palermo. In these hills was born the art of grapevine cultivation and the practice of the night-harvest. This tradition lasted until today, making the wine an original and unique product, whose character is reflected in his wide bouquet and full bodied structure. The Messium Noctur is a multi-sensorial experience, enchanting and unique in its kind.



Classificazione: Vino Rosso – Indicazione Geografica Protetta

Classification: Red Wine – Protected Geographical Indication

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Grape Variety: Nerello Mascalese 100%



Bottiglia da: ml 750

Bottle: ml 750



Area di produzione: Castiglione di Sicilia

Production Area: Castiglione di Sicilia

Epoca della vendemmia: Prima e seconda decade di Ottobre

Harvest Period: First and second Week of October

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 25°-28°C, per circa 8 giorni.

Vinification: The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at thermo-controlled temperature, 25°-28°C, for 8 days.

Affinamento: In botti grandi di rovere francese

Ageing: Oak barrels



Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino, il profumo è inteso con note speziate e fruttate che ricordano il sottobosco. Un vino elegante, equilibrato ed armonico.

Tasting notes: Ruby red color, the aroma is intense with spicy and fruity notes and underbrush. A well-balanced and harmonic wine.

Abbinamenti: Ottimo con primi piatti elaborati e risotti, carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Menu suggestions: Excellent with savoury first courses, red meat and roast meat, mature cheeses.



Titolo Alcolometrico: 13%

Alcoholic Content: 13%



Temperatura di servizio: 16-18°C

Serving Temperature: 16-18°C



Etna Rosso
DOC