



# Luna Passante

## Grillo IGP Terre Siciliane



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 bianco – Indicazione Geografica Protetta - Terre Siciliane  
**Classification:** White Wine – Protected Geographical Indication - Terre Siciliane  
**Vitigno:** Grillo 100%  
**Grape Variety:** Grillo 100%



**Bottiglia da:** ml 750  
**Bottle:** ml 750



**Area di produzione:** Palermo e Trapani  
**Production Area:** Palermo and Trapani areas  
**Epoca della vendemmia:** Settembre  
**Harvest Period:** September

**Vinificazione:** Dopo una pressatura delicata il mosto è lasciato fermentare ad una temperatura tra i 17° e i 19° C per 15 – 20 giorni in vasche d'acciaio. Il vino viene poi spostato in speciali vasche d'acciaio a temperatura controllata tra i 18° e i 20° C dove resta fino all'imbottigliamento.

**Vinification:** After soft-pressing the must is left to ferment at a temperature between 17°-19° C for 15-20 days in stainless steel vats. The wine is then stored at a controlled temperature between 18° and 20° C in special stainless-steel tanks until bottling.

**Affinamento:** Vasche d'acciaio  
**Ageing:** Stainless-steel tanks



**Caratteristiche sensoriali:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di albicocca e miele. Al gusto sorprende il finale che ricorda la frutta esotica.

**Tasting notes:** Straw yellow colour with light greenish hue. Scent of apricot and honey on the nose; a surprising finish with strong exotic fruity overtones.

**Abbinamenti:** Ideale con piatti di pesce.  
**Menu suggestions:** Ideal with fish courses.



**Titolo Alcolometrico:** 13%  
**Alcoholic Content:** 13%



**Temperatura di servizio:** 10-12°C  
**Serving Temperature:** 10-12°C