



Sognando

Nero D'Avola - Nerello Mascalese IGT 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 Rosso – Indicazione Geografica Tipica

Classification: Red Wine – Typical Geographical Indication

Vitigno: Nerello Mascalese 20% - Nero D'Avola 80%

Grape Variety: Nerello Mascalese 20% - Nero D'Avola 80%



Bottiglia da: ml 750

Bottle: ml 750



Area di produzione: Villafranca Tirrena (ME)

Production Area: Villafranca Tirrena (ME)

Epoca della vendemmia: Fine Settembre, prima decade di ottobre

Harvest Period: The end of September, first week of October

Vinificazione: La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C) per circa 7-9 giorni, vengono eseguiti quattro rimontaggi al giorno.

Vinification: The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at thermo-controlled temperature (25°-28°C) for 7-9 days.

Affinamento: Barriques di rovere francese e sosta per circa 8 mesi dove si svolge naturalmente la fermentazione malo-lattica.

Ageing: oak barrels for about 8 months and here takes place the malolactic fermentation.



Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi, speziati e fruttati, con note di confettura e sentori balsamici, al gusto è corposo, vellutato, di grande equilibrio e lunga persistenza.

Tasting notes: Ruby red color, the aroma is intense with spicy and fruity notes, jam and balsamic scents. A well-balanced and persistent 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: 13,5%

Alcoholic Content: 13,5%



Temperatura di servizio: 16-18°C

Serving Temperature: 16-18°C

