

## 2023 Lunario Sicilia DOC

Brugnano | Sizilien

Lunario, ein 100%iger Grillo wird über zwei Wochen in Barriques vergoren und verbleibt dann für 4-5 Monate auf der Feinhefe mit wöchentlicher Battonage. So entsteht ein feinwürziger, cremiger und voller Weißwein mit geringer Säure und guter Struktur.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	grüngelb
<b>Duft</b>	weißer Pfirsich, Aprikosen, gelbe Pflaumen
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, trinkig, cremig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

asiatische Gerichte, scharfes Essen, Fischtatar

### Produzent

Brugnano wird von den sehr jungen Brüdern Francesco und Giuseppe Brugnano geleitet, die als Protagonisten einer "neuen Ära" eine fünfzigjährige Familientradition weiterführen.

Die Weinberge von Brugnano befinden sich in Partinico, in der der Provinz Palermo, im dem nordwestlichen Teil von Sizilien und erstrecken sich über ein hügeliges Gebiet zwischen 300 und 500 Meter über dem Meeresspiegel. Das Gebiet umfasst die Monreale DOC bis zum Gebiet des Alcamo DOC. Besonderes Augenmerk richten die Brüder auf den Anbau autochthoner Rebsorten, Gebietstypizität und Nachhaltigkeit. Manche Weine werden sogar ohne Sulfitzusatz vinifiziert.

<b>Gründungsjahr</b>	1970
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	<10 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	90 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	200 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Grillo, Catarratto, Insolia, Viognier, Nero D'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Perricone, Taurus bianco, Victoria, Moscato Bianco

Brugnano s.r.l. | C ? da San Carlo S.S 113, Km 307 | IT- 90047 Partinico (PA)