

2024 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

Farbe	grüngelb
Duft	weißer Pfirsich, Aprikosen, gelbe Pflaumen
Geschmack	mittlere Säure, trinkig, cremig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	6-12°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.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	<10 Angestellte
Rebfläche	90 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	200 000
Rebsortenspiegel	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)