

VINO BIOLOGICO



RASULA

Nero d'Avola biologico



DESCRIZIONE:

La forma dialettale siciliana Rasula traduce letteralmente la striscia di terra che separa due vigne. Il Rasula Nero d'Avola è un vino biologico dal colore rosso intenso, profumo ampio, fruttato, sapore intenso e pieno di carattere. Ideale in accompagnamento a formaggi e salumi.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

100% Nero d'Avola biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,
cordone speronato*

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

15 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

*Macerazione per 10 gg.
con le vinacce e fermentazione
a temperatura controllata*

AFFINAMENTO:

*3 mesi in acciaio
e 3/6 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°