

VINO BIOLOGICO



## RASULA

*Cabernet Sauvignon biologico*



### DESCRIZIONE:

La forma dialettale siciliana Rasula traduce letteralmente la striscia di terra che separa due vigne. Il Rasula Cabernet Sauvignon è un vino biologico dal colore rosso intenso, profumo ampio, con sentori di affinamento in barriques di rovere, sapore intenso, corposo e pieno di carattere con eccellente persistenza, ideale per le carni arrosto e grigliate. Se ne consiglia l'abbinamento con i primi piatti tipici siciliani.



### CLASSIFICAZIONE:

*I.G.P Terre Siciliane*

### ZONA DI PRODUZIONE:

*Castelli Nisseni*

### TERRENO E ALTIMETRIA:

*Sabbie rosse, 200 m. slm*

### UVE IMPIEGATE:

*100% Cabernet Sauvignon biologico*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera, cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

*15 anni*

### RESA PER ETTARO:

*80 Q.*

### VINIFICAZIONE:

*Macerazione per 15 gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata*

### AFFINAMENTO:

*3 mesi in acciaio, 3 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia*

### GRADAZIONE:

*14% vol.*

### FORMATI:

*bottiglia cl. 75*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

*16° - 18°*