

VINO BIOLOGICO



RASULA

Grillo biologico



DESCRIZIONE:

La forma dialettale "Rasula" traduce letteralmente il passaggio a piedi tra due vigne. Vino dal colore giallo paglierino e dal bouquet intenso ed elegante. L'acidità, piacevole e vibrante, corredata un frutto aromatico dal persistente retrogusto.



CLASSIFICAZIONE:

D.O.P. Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

100% Grillo biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a freddo.

AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

12% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°