

VINO BIOLOGICO



## RASULA

Grillo biologico



### DESCRIZIONE

La forma dialettale siciliana Rasula traduce letteralmente la striscia di terra che separa 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

Controspalliera, Guyot

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 anni

### RESA PER ETTARO

100 Q.li

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE

12,5% vol.

### FORMATI

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°