

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

D.O.P. Sicilia

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

### TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

### UVE IMPIEGATE

100% Nero d'Avola Biologico

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, Guyot

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

15 anni

### RESA PER ETTARO

100 Q.li

### VINIFICAZIONE

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

### AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e  
3/6 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE

13,5% vol.

### FORMATI

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°