

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°