

RAPITALA Alto Reale Sicilia DOC Nero d'Avola

VARIETALES: Nero D'Avola D.O.: Sicilia

Viñedo:

Parcelas de viñas seleccionadas en el Tenuta Rapitala a 400 metros sobre el nivel del mar formados por el sistema Guyot en suelo de arcilla con rendimientos limitados de uva por hectárea.

Elaboración:

Las uvas alcanzan la madurez completa durante los últimos diez días del mes de septiembre. Se vinifica por el método de vino tinto con largas maceraciones para extraer las sustancias y taninos fenólicos requeridos. Esto produce un vino estructurado, suave y equilibrado.

Nota de Cata:

De color rubí profundo y fuerte aroma que anuncia una poderosa estructura firme, una al cantidad de taninos y una delicada acidez.