



RUFULIA Pet-nat

Ru ful ia/ rufu 'l:ia / siciliano per 'una folata di vento'

Catarratto biologico, sole siciliano e una folata di vento. Rufulia metodo ancestrale è un vino naturale frizzante , imbottigliato senza filtrazione.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Varietà Catarratto Lucido 100%

Gradazione 10%

Produzione 5.500 bottiglie

Vigneto San Giacomo a 630 mslm , Sambuca di Sicilia

Terreno Marne calcaree

Vinificazione Raccolta manuale, fermentazione spontanea in acciaio . Durante la fermentazione, a 10 g/L di zucchero residuo, il vino viene imbottigliato.

Affinamento 9 mesi in bottiglia

DESCRIZIONE

Un piccolo vigneto di Catarratto, piantato vicino la cantina di famiglia, è dedicato alla produzione di Rufulia Pet-Nat. Le uve vengono vendemmiate a mano a fine agosto e diraspate. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. A 10 g/l di zucchero residuo il vino viene imbottigliato durante la fermentazione. La fermentazione in bottiglia, dove il vino matura per 9 mesi, rende il vino leggermente mosso.

Colore Giallo torbido brillante

Aroma Un bouquet espressivo con sentori di agrumi maturi, frutti tropicali e pane

Sapore Corpo sottile, con una gradita anima acida. Complesso con presenza di agrumi, frutta drupacea e persistenti note sapide.

Pressione: 2,0 bar