

MUSITA

Rabàh

Il nostro omaggio alle radici moresche del territorio, dei vini dal carattere forte e passionale.



Prodotto | Nero d'Avola

Denominazione | Doc Sicilia

Vitigni | **Nero d'Avola 100%**

Zona di Produzione | Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe

Terreni | Argilloso e limoso

Vigneto | Controspalliera con allevamento Gujot

Vendemmia | A mano nel mese di Settembre

Vinificazione | Diraspatura delle uve e macerazione di 8-10 gg a 26° C con lieviti selezionati e frequenti delestage. Malolattica svolta

Affinamento | Per alcuni mesi in vasca di acciaio e cemento con periodica microossigenazione onde stabilizzarne il colore ed il profilo olfattivo

Note di degustazione | Dal vivace colore rosso rubino carico, con note di ciliegia e marasca, si connota per l'eleganza e l'armonia dei suoi tannini

