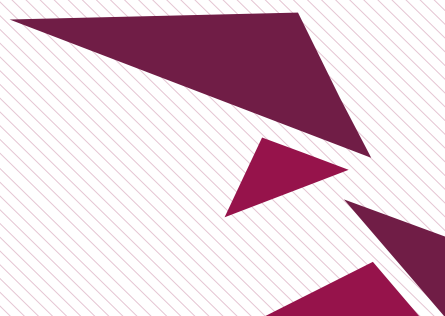


TERRA
COSTA
NTINO



RASOLA

DINO

Rasola

vino rosso

Un rosso ancestrale, il vino del cuore, della passione, della ragione profonda per la quale tutto ha avuto inizio.

Rasola non è un vino, è un vecchio parente, al quale devi tutto, che torna a farti visita: uve da vigneti a bacca bianca e nera, tutte insieme, fermentazione spontanea, nessuna filtrazione, nessun controllo delle temperature, nessuna aggiunta di solfiti, bottiglia trasparente, vinosità prepotente.

Per chi lo abbiamo fatto? Per noi.

È il "vino di Dino" ed è insospettabilmente buono, pulito, preciso, godibile nella sua semplicità ed immediatezza.

Sarà perché lo degustiamo, prima di ogni cosa, col cuore.



Tipo: Vino Rosso



Zona di produzione: Contrada Blandano - Viagrande (CT), versante sud - est dell'Etna



Altitudine: 450-550 m.s.l.m.



Clima: Di alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte .



Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto, Minnella, Francese e altre uve autoctone. Maturazione seconda decade di settembre.



Tipo di terreno: Sabbie di matrice vulcanica.



Cepi per ettaro: 6500 allevati a spalliera e ad alberello e cordone speronato.



Resa: 50-60 q/ha.



Età del vigneto: Vecchie Vigne.



Raccolta: Manuale.



Vinificazione: Le uve sono diraspate e avviate alla fermentazione spontanea con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Follatura manuale.



Filtrazione: Dopo la fermentazione il vino ha subito decantazione naturale. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.



Numero massimo di bottiglie prodotte: 999



Gradazione alcolica: 13% vol.



Temperatura di servizio: 16°C.



Vino Biologico: Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F. IT BIO 008. Operatore controllato n°B979

Terra Costantino
Via Garibaldi 417
95029 | Viagrande | Catania

terracosantino.it
info@terracosantino.it
+39 095 434288

