

TENUTE DI FAMIGLIA



RAKALIA MALVASIA BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Dalla tenuta che dall'alto domina la Riserva naturale dello Stagnone e guarda le isole Egadi, un bianco di grande carattere e tipicità aromatiche complesse.

UVE

Malvasia in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Rakalia

Marsala - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: i vigneti nella zona nord della tenuta sono caratterizzati da un terreno pianeggiante più rossastro con presenza di carbonati; la zona sud è soggetta a minime pendenze collinari e caratterizzata da una tessitura franco-sabbiosa.

Altimetria: 110m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a buona ventilazione grazie alla sua posizione collinare, con esposizione solare totale nelle zone più elevate.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima decade di agosto.

Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso e complesso, particolarmente floreale e fragrante. Il profumo di fiori gialli è accompagnato da spiccate note agrumate e accenni di pesca sciroppata.

Gusto: intenso e persistente, molto morbido, fresco e moderatamente sapido.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ai piatti a base di pesce, come il cous cous, il ragù di ricciola o le sarde a beccafico. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl