



**TERRASOL**

# 1932 - RISERVA BIO



**CLASSIFICAZIONE**  
DOC Sicilia

**VITIGNO**  
100% Nero d'Avola

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,0% in vol

**TERRENO**  
composizione tipo misto calcareo-argilloso

**ALTIMETRIA**  
circa 400 metri s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**  
spalliera a guyot

**VENDEMMIA**  
manuale tra la seconda e la terza decade di settembre

**VINIFICAZIONE**  
macerazione lunga sulle bucce con rimontaggi e délestages periodici fino al completo svolgimento della fermentazione alcolica a temperatura controllata con successiva pressatura soffice

**MATURAZIONE**  
in acciaio a temperatura controllata per favorire la decantazione naturale

**AFFINAMENTO**  
in barrique nuove di rovere francese di media tostatura a grana fine per circa 8 mesi e dopo l'imbottigliamento per almeno altri 12 mesi in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° - 20° C

**DEGUSTAZIONE**  
Colore rosso rubino consistente, al naso spiccano sentori di frutta matura come prugna e amarena per sfumare con cacao e vaniglia, in bocca si esprime con un sorso lungo e persistente.

SOLE, TERRA, TA  
IA, I