ACQUISTATO IL .....

# Rujari Perricone Sicilia DOP 2017

## Perricone, biologico ed elegante

Un vino che sa della sua terra di origine. Un vino vero e puro, ottenuto da uno dei tanti, straordinari, vitigni autoctoni siciliani. Perricone in purezza, che affina in legno per oltre un anno in attesa di raggiungere la giusta complessità e maturazione. Rujari è questo. Un rosso di buona struttura, elegante con qualità rare e identificative del suo territorio di appartenenza. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e ancora vivace. Al naso rivela un ampio ventaglio di profumi che spaziano dalla frutta rossa e nera, alle spezie pregiate come il ginepro e il pepe. In bocca, infine, dona soddisfazioni a chi cerca il calore del sole e della terra siciliana. E' un'esplosione di frutta rossa, resa elegante dal lungo affinamento in legno. Morbido al palato, presenta comunque un tannino ben evidente e una lunga persistenza gustativa. Per metterlo a suo agio, non facciamo mancare sulla nostra tavola una bella bistecca o delle costine di agnello.

Ci sono due tappe fondamentali nella storia dell'azienda Rallo. La prima è il 1860, anno in cui il fondatore, Diego Rallo, diede inizio alla sua impresa con il preciso intento di produrre ottimi vini Marsala, apprezzati in tutto il mondo. La seconda è il 1997, anno in cui la famiglia Vesco rileva i vigneti appartenuti alla famiglia Rallo dando vita a un vero e proprio Rinascimento del marchio. Oggi, 2020, l'azienda ha ormai completato il suo percorso di conversione al biologico e continua ad affrontare con successo i mercati di tutto il mondo grazie a una gamma di prodotti di assoluta eccellenza. L'azienda è condotta con passione e competenza da Andrea Vesco che cura personalmente tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento del vino. Un impegno costante che viene ripagato dalla critica enologica internazionale, sempre generosa con i vini dell'azienda.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sabbioso |
| **Esposizione** | Sud, Sud Est, 200 m |
| **Allevamento** | Controspalliera a guyot |
| **Densità imp.** | 5200 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | Perricone 100% |
| **Gradazione** | 13,50% vol |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro 8 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Si accompagnano ottimamente ai legumi, ai formaggi di carattere, alle carni rosse elaborate e in genere a tutti i piatti piccanti, speziati e molto saporiti. |
| **Vinificazione** | Macerazione 20 gg sulle bucce, 12 mesi botti di rovere da 10hl, 12 mesi in bottiglia |
| **Sensazioni** | Il naso si presenta con grande personalità in una gamma speziata preziosa in cui ginepro e pepe nero sono alcune delle componenti. In bocca spiccano i frutti rossi. E' un vino di straordinaria eleganza con una base tannica solida e morbida in un palato ampio dotato di buon tenore alcolico e una lunga persistenza |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821