



ACQUISTATO IL

Rujari Perricone Sicilia DOP

2017

Perricone, biologico ed elegante



Svinando

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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821