

# TORRACINA



## NERO D'AVOLA SICILIA DOC

*DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE*

*Morbidezza ed intensità perfettamente bilanciate, al calice non delude le aspettative con la sua forza ed immediatezza.*

## ISPIRAZIONE

La Sicilia, la sua cultura e la sua lingua.



## TARGET DI RIFERIMENTO

Wine lovers, persone decise.



## BRAND

Rracina in dialetto siciliano significa grappolo d'uva; niente potrebbe sintetizzare più efficacemente l'essenza di questo vino: una materia prima importante, la sua origine e infine, la scelta di un'espressione dialettale è il voler esprimere la vicinanza ed il legame con la Regione in cui questo vino nasce.



## DESIGN

Come in un quadro, la cornice impreziosisce il design interno, il brand è in primo piano, scritto con un font molto riconoscibile. Nel sigillo è impresso il lupo, simbolo di forza e fedeltà.



## STILE DEL VINO

Questo vino, grazie alle uve cresciute in un terroir unico ed alla vinificazione preceduta da un leggero appassimento è morbido e rotondo, dal bouquet complesso e suadente al palato.



## REGIONE SICILIA

La Sicilia, la "Terra del sole", ha un clima mediterraneo lungo le coste, mentre nelle zone più interne e collinari vira al continentale, con inverni moderatamente freddi ed estati calde.



# TORRACINA

## NERO D'AVOLA SICILIA DOC DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE



Nero d'Avola



Argilloso,  
calcareo



18/20 °C



13,5% vol  
750 ml



Colore rosso intenso



Bouquet leggermente speziato e fruttato con note di fichi secchi e frutta matura



Finale rotondo e fruttato con tannini ben integrati e note di vaniglia



Ottimo vino per carni arrostate o grigliate. Ottimo anche con carni alla griglia, selvaggina e formaggi a pasta dura

### VINIFICAZIONE:

All'inizio di ottobre viene raggiunta la perfetta maturazione delle uve e il processo di vinificazione parte dalla vite. L'appassimento avviene in vigna tagliando il tralcio ma lasciandolo sulla vite per circa due settimane.

L'essiccazione conferisce ai vini tipiche note di frutta matura, come prugne e uvetta. Le uve vengono pigiate e inizia la fermentazione. Le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto per un lungo periodo per estrarre aromi e il caratteristico colore rosso.

Prosegue vinificazione tradizionale in rosso a temperatura controllata tra 25° e 27 °C.