



*Ruvèrsa (dall'italiano: al contrario)
un vino che va in senso inverso rispetto alle mode,
niente serbatoi in acciaio, ma vasche di cemento
(gli antichi fossi), niente filtrazione, niente refrigerazione;
nel totale rispetto delle fasi naturali dell'evoluzione
del vino;
un vino contro le mode, un vino al contrario,
un vino "...a ruvèrsa"!*



Origine:	Sicilia
Varietà:	Nero d'Avola
Affinamento in barrique:	No
Affinamento in botti:	No
Affinamento in cemento:	1 anno
Affinamento in acciaio:	No
Affinamento in bottiglia:	3 mesi
Formati disponibili:	0,750 lt
Temperatura di servizio:	18°



Ruvérsa



<i>Uve:</i>	<i>Nero d'Avola</i>
<i>Zona di Produzione:</i>	<i>DOC Eoro (Comune di Noto)</i>
<i>Vigneto:</i>	<i>Contrada "Baracchino"</i>
<i>Epoca di raccolta</i>	<i>15/20 Settembre</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Alberello</i>
<i>Intensità per ettaro:</i>	<i>7.000 ceppi</i>
<i>Uva per ceppo:</i>	<i>Kg. 1,500</i>
<i>Terreni:</i>	<i>Bianchi-calcarei</i>
<i>Raccolta delle uve:</i>	<i>Manuale in cassette da 10 Kg max</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>In vasche di cemento</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>In vasche per 1 anno</i> <i>In bottiglia per 3 mesi</i>

lo chef l'ha provato con...

*tonno ai carboni
con sugo di carne, sfoglia di cipolla
e riduzione di vino cotto di carrubbo acetato*



*macco di fave cottoia con pasta accappata
chips di pancetta e olio extravergine di oliva "Sbrekis"*

*pancetta di maialino nero dei nebrodi
laccata con riduzione di carrubbo
e passata di ceci*

