

Alaó
Sicilia IGT, Cantine Rallo

Produzent: Cantine Rallo

Die Kellerei befindet sich in Marsala, am westlichen Zipfel von Sizilien

Im Jahr 1996 erwarb die Familie Vesco das Weingut Rallo. Seither führt Francesco Vesco das Weingut mit Professionalität und Engagement. Bei Rallo versteht man den Wein als Kulturgut, das untrennbar mit der Landschaft verbunden ist. Es werden gebiets-typische Weine produziert, die hauptsächlich aus dem hügeligen DOC Anbaugebiet Alcamo, aber auch von Marsala, Naro oder der Insel Pantelleria stammen. Die Reben werden nach biologischen Richtlinien gepflegt. Verarbeitet werden die Trauben in der eigenen Kellerei in Marsala.

Rebsorten: Nero d'Avola

Produktionsmethode: Biologisch zertifiziert

Rebberge: Reblagen bei Riesi, in der Provinz Caltanissetta. Die Böden sind tonhaltig. Die gegen Süden/Südosten ausgerichteten Weinberge liegen auf einer Höhe von 150 – 200 Metern über Meer.

Weinbereitung: Sanfte Pressung. Vergärung im Edelstahltank bei 28°C mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen. Malolaktische Gärung. Anschliessend Ausbau während zwölf Monaten in Barriques aus Allier-Eiche mit mittlerer Toastung und feiner Körnung. Weitere sechs Monate Reifung in der Flasche.

Beste Trinkreife: 4 - 8 Jahre nach der Ernte

Serviertemperatur: 17°C

Trinkempfehlung: Gegrilltes und geschmortes Fleisch, Wild und reifer Hartkäse

Degustation: Intensives Rubinrot, zu Granatrot tendierend. Runder, fruchtiger Duft mit dem für den Nero d'Avola typischen Kirschenaroma, begleitet von feinen Eichenholznoten. Auf dem Gaumen trocken und herb, harmonisch, mit fein eingebundenen Tanninen. Anhaltender Abgang.