

Soleras Riserva 20 anni
Marsala Vergine DOC

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: Grillo

Produktionsmethode: Biologisch zertifiziert

Rebberge: Reblagen bei Marsala, in der Provinz Trapani. Die freiwachsenden Reben wurzeln auf Ton und sandigem Lehmboden, auf 100 bis 200 Metern über Meer.

Weinbereitung: Vergärung im Edelstahltank bei 16°- 18°Celsius. Keine malolaktische Gärung. Ausbau im Stahltank während 90 Tagen. Anschliessend 20 Jahre Ausbau in Eichenholzfässern. Nach der Abfüllung weitere zwei Monate Reifung in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Serviertemperatur: bei 15°- 16°Celsius oder auch kühler, bei rund 12° Celsius, als Apéro

Trinkempfehlung: Reifer Hartkäse, wie z.B. Pecorino. Kalt serviert ist der Marsala ein einzigartiger Aperitif.

Degustation: Helles Goldgelb. Intensiv und zart im Bukett. Auf dem Gaumen trocken, herb und harmonisch.