

Nero d'Avola
Alcamo DOC, 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.

Rebsorte: Nero d'Avola

Produktionsmethode: Biologisch zertifiziert

Reblage: Im DOC Anbaugebiet Alcamo (Provinz Trapani), auf 250 bis 300 Metern über Meer. Die Böden sind sand- und tonhaltig.

Weinbereitung: Sanfte Pressung. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank bei 24 - 26°C, mit einer Maischestandzeit von rund 10 Tagen. Nach der malolaktischen Gärung Ausbau im Edelstahltank.

Beste Trinkreife: 1 - 4 Jahre nach der Ernte

Serviertemperatur: 16 - 17°C

Trinkempfehlung: Wild, Fleisch vom Grill, reifer Käse

Degustation: Intensives Rot mit violetten Reflexen. Im Bukett dominieren Aromen von Kirschen und rotbeerigen Früchten. Am Gaumen geschmeidig, körperreich, mit anhaltendem Abgang.