

Nero d'Avola
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.

Rebsorte: Nero d'Avola

Produktionsmethode: Biologisch zertifiziert

Rebberg: Der Rebberg liegt ca. 150 Kilometer südöstlich von Marsala, in der Provinz Agrigento, bei Ort Naro. Die Böden sind tonhaltig. Der Weinberg ist gegen Süden/Südosten ausgerichtet und liegt auf 80 – 100 Metern über Meer.

Weinbereitung: Sanfte Pressung. Vergärung im Edelstahltank bei 28°C mit einer Maischestandzeit von 10 Tagen. Malolaktische Gärung. Anschliessend Ausbau während acht Monaten in 15-Hektoliter-Fässern aus slowenischer Eiche. Weitere drei Monate Reifung in der Flasche.

Beste Trinkreife: 1 - 3 Jahre nach der Ernte

Serviertemperatur: 16 - 17°C

Trinkempfehlung: Passt sehr gut zu leichteren Gerichten wie Pasta, Pizza oder nicht zu kräftigen Fleischgerichten.

Degustation: Intensives, lebhaftes Granatrot. Im Bukett zarte Noten von roten Beeren und ein ausgeprägter Duft von reifen Kirschen. Auf dem Gaumen sehr sauber und gradlinig, mit feinem, elegantem Geschmack und schönem Abgang.