

**Passito di Pantelleria 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.

**Rebsorten:** Moscato d'Alessandria

**Produktionsmethode:** Biologisch zertifiziert

**Rebberge:** Reblagen auf der Insel Pantelleria, die Sizilien vorgelagert ist. Die Böden bestehen aus Vulkangestein und liegen auf einer Höhe von 80 – 100 Metern über Meer.

**Weinbereitung:** Sanfte Pressung. Vergärung im Edelstahltank bei 18° - 20°Celsius. Keine malolaktische Gärung. Ausbau im Stahltank während 90 Tagen. Weitere zwei Monate Reifung in der Flasche.

**Beste Trinkreife:** 2 - 5 Jahre nach der Ernte

**Serviertemperatur:** 12 - 14°Celsius

**Trinkempfehlung:** Traditionelle sizilianische Confiserie (Mandelgebäck), Schokokade, Kräuterkäse. Vorzüglich auch pur, als Meditationswein.

**Degustation:** Kräftiges, bernsteinfarbiges Gelb. Intensive, lang anhaltende Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Datteln, Honig und Konfitüre. Im Geschmack elegant, harmonisch, voll und rund. Die Süsse wird von einer erfrischenden, angenehmen säuerlichen Note begleitet.