ACQUISTATO IL .....

Evrò Insolia Sicilia DOP 2019



Un bianco elegante dedicato all'ultima sovrana di Sicilia

Bianca di Evrò, ultima sovrana di Sicilia, donna di raffinata bellezza la cui storia è intrecciata con il castello di Alcamo che è rappresentato sull'etichetta di questo interessante vino della cantina Rallo. Uve Insolia, o Inzolia, in purezza provenienti dai vigneti aziendali di Patti Piccolo, ad Alcamo, questo vino è frutto di una vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Perfetto per chi vuole scoprire tutte le sfumature di questo particolare vitigno siciliano, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si evidenziano profumi intensi ma fini. Note floreali, di fiori bianchi e dolci, si accompagnano a uno spiccato sentore di mela succosa dalla buccia gialla. In bocca è secco, asciutto e ben bilanciato in ogni sua componente. Un vino semplice da abbinare. Basta metterlo in tavola quando il pesce fresco è protagonista di ogni piatto, dall'aperitivo ai secondi. Per chi invece vuole verificare le sue nobili origini, il suggerimento è quello di servirlo ben fresco accanto a un plateau di conchiglie. La sapidità dell'ostrica si sposa alla perfezione.

Ci sono due tappe fondamentali nella storia dell'azienda Rallo. La prima è il 1860, anno in cui il fondatore, Diego Rallo, diede inizio alla sua impresa con il preciso intento di produrre ottimi vini Marsala, apprezzati in tutto il mondo. La seconda è il 1997, anno in cui la famiglia Vesco rileva i vigneti appartenuti alla famiglia Rallo dando vita a un vero e proprio Rinascimento del marchio. Oggi, 2020, l'azienda ha ormai completato il suo percorso di conversione al biologico e continua ad affrontare con successo i mercati di tutto il mondo grazie a una gamma di prodotti di assoluta eccellenza. L'azienda è condotta con passione e competenza da Andrea Vesco che cura personalmente tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento del vino. Un impegno costante che viene ripagato dalla critica enologica internazionale, sempre generosa con i vini dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Nord, Nord Est, 350 m
Allevamento	Controspalliera con pot guyot
Densità imp.	3700 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Insolia 100%
Gradazione	13,00% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Frutti di mare, ostriche, aragoste, caviale
Vinificazione	Pressatura soffice, 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
Sensazioni	Profumo intenso, di qualità, fine. Le note floreali si accompagnano ad uno spiccato sentore di mela

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821