



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

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

### Il Vino

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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821