ACQUISTATO IL .....

Il Manto Nero d'Avola Sicilia DOP 2019



Il gioiello della terra d'Alcamo

Il Manto, nome scelto per questo vino prodotto dalla cantina Rallo, vuole essere un omaggio al Mantello del sovrano siciliano Ruggero II, una vera e propria opera d'arte tessile, risalente dal 1100 e decorato da pietre preziose come rubini. E proprio queste piccole gemme sono state l'ispirazione. Nella mente del vignaiolo, infatti, le gemme rosse diventano acini del loro tesoro più prezioso, il Nero d'Avola. Nasce così Il Manto, un vino semplice e immediato, frutto di una vinificazione veloce e un veloce affinamento in vasca. Un vino destinato alla convivialità. Perfetto per accompagnare merende tra amici e cene, anche a pesce saporito come il tonno siciliano. Il colore è quello tipico del vitigno, rosso rubino intenso e vivace. Al naso immediati sono i riconoscimenti di frutta rossa matura, anche sotto spirito, mora, amarena, ciliegia, poi note di vaniglia e spezie. In bocca è morbido e opulento. Ritorna la frutta percepita in precedenza che persiste a lungo e prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

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 Ovest, 300 m
Allevamento	Controspalliera, pot a guyot 6 gemme
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'avola 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Si accompagna molto bene alle carni rosse, e, se alla brace, è il compagno ideale anche di una tagliata di tonno, ottimo con i formaggi, specie a pasta dura
Vinificazione	Macerazione sulle bucce 10gg, fermentazione malolattica, 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
Sensazioni	Intensi sentori di frutta rossa matura, sotto spirito, mora, amarena, ciliegia, si accompagnano a note di vaniglia e spezie. Sapore - morbido, opulento, corposo.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821