



ACQUISTATO IL

La Clarissa Syrah Sicilia DOP

2019

Un Syrah che parla il dialetto siciliano



Svinando

"Mostraci o pio la Clarissa mano che un di t'accolse a contemplare la purpurea essenza". Se studiando l'etichetta di questo vino vi domanderete il motivo di questa sibillina citazione, sappiate che la risposta è semplice. In Rallo, infatti, hanno semplicemente voluto giocare sull'origine del vitigno Syrah usato, in purezza, per produrre questo vino. Gli studiosi si dividono tra diverse teorie. Alcuni sostengono sia di origine persiana, altri francese. In Rallo, invece, amano pensare che questo versatile vitigno sia siciliano purosangue. Del resto sull'isola si trova (bene) da secoli. E così immaginano che nella loro masseria di Patti Piccolo, ad Alcamo, dove un tempo si trovava un convento di clarisse, una suora, passeggiando in campagna, per caso abbia scorto per prima le bacche di quest'uva. Ricostruzione fantasiosa a parte, questo vino gode di un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Di colore rosso intenso con evidenti riflessi violacei, al naso è ricco e suadente, con note di confettura di more e ribes che accompagnano quelle speziate di pepe nero. In bocca è morbido, con tanini fini ed eleganti, piacevolmente corposo e molto persistente.

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 Est, Sud Ovest, 350 m
Allevamento	Controspalliera pot guyot a 6 gemme
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, agnello. Tra i formaggi da prediligere gli affumicati e/o stagionati
Vinificazione	Pressatura soffice, macerazione 14 gg, 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
Sensazioni	Di colore rosso rubino, dalle sfumature violacee, il profumo intenso e fruttato con sentori di more e spezie tra le quali spicca il pepe nero

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