



ACQUISTATO IL

Mille Marsala Superiore Riserva Marsala DOC

2010

Il Marsala per chi ama azzardare



Svinando

La rinascita del vino Marsala, dopo anni di ingiusto dimenticatoio, passa anche attraverso bottiglie come questa. Mille, la citazione è facile da intuire, è l'omaggio della cantina Rallo a uno degli eventi storici più importanti del nostro Paese e che hanno coinvolto direttamente le coste della città. Sull'etichetta è riportata l'immagine del baglio dell'azienda che si riflette nell'acqua del mare proprio dove sbarcarono i Mille. Era il lontano 11 maggio 1860. Invecchiato in piccole botti di rovere e prodotto con sole uve Grillo, è un vino intrigante e versatile. Perfetto come chiusura di un bel pranzo, può anche essere proposto come aperitivo fuori dall'ordinario. In questo caso, però, va servito freddo e proposto in abbinata a stuzzichini saporiti come delle scaglie di formaggio di media stagionatura o dei pomodorini essiccati sotto al sole caldo della Sicilia.

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 Argilloso e franco sabbioso

Esposizione Varie, tra 100 e 200 m

Allevamento Alberello marsalese

Densità imp. 2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 18,00% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo A tempo indeterminato

Abbinamento Compagno ideale del fine pasto, per accompagnare i formaggi o la pasticceria secca siciliana

Vinificazione Dopo 6 mesi di affinamento in vasca, fa almeno 10 anni di affinamento in legno e 3 mesi ulteriori in bottiglia

Sensazioni Intenso e delicato, predominano le note di miele, di confettura di albicocca, la vaniglia

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