



ACQUISTATO IL

"Alto Reale" Nero d'Avola Sicilia DOC 2025

2025



Morbido e possente al tempo stesso

Si dice che i re aragonesi scegliessero le colline palermitane per le loro battute di caccia e per trovare ristoro. Il Sicilia DOC Nero d'Avola Alto Reale di Tenuta Rapitalà trae il suo nome proprio da questo antico patrimonio regale. La tenuta si trova a Camporeale, un territorio vocato dove la natura regna sovrana e l'aria pura della campagna incontra le brezze provenienti dal mare. Qui la forte escursione termica tra il giorno e la notte permette alle vigne di sviluppare profumi ricchi e concentrati. L'azienda agricola rispetta questo ambiente straordinario lavorando in regime biologico certificato. Le uve vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni sulle bucce. Questo passaggio favorisce una corretta ed eccellente estrazione delle sostanze polifenoliche e dei tannini. Per la maturazione la cantina sceglie una strada equilibrata. Il vino affina prevalentemente in vasche d'acciaio inox. Una piccola parte sosta invece in botti di rovere. Questa combinazione esalta l'armonia originaria del frutto e regala una piacevole sfumatura di complessità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si avvertono chiaramente note di prugna, ciliegia matura e delicati richiami speziati. In bocca i tannini sono ben integrati e per nulla invadenti. La piacevole e delicata acidità regala freschezza, mantenendo il sorso fluido, morbido ed armonico. Questo rosso ha una marcia in più e invoglia subito a un secondo calice. Sulla tavola questo Nero d'Avola regala grandissime soddisfazioni in abbinamento. Ottimo con il pollame nobile come la faraona o l'anatra al forno. Ma è perfetto anche con gli arrostiti di carni bianche, come il tacchino o il maiale, o con i formaggi stagionati.

Tra le colline della Sicilia occidentale, dove la provincia di Palermo incrocia quella di Trapani, si trova Tenuta Rapitalà, un nome fascinoso che affonda le sue radici nell'arabo Rabat-Allah, ovvero il "giardino di Allah". La storia moderna di questa realtà iconica ha inizio nel 1968, all'indomani del devastante terremoto della Valle del Belice. In quel momento il Conte Hugues Bernard de la Gatinais, ufficiale della marina francese originario di Saint-Malo, e sua moglie, la palermitana Gigi Guarrasi, decidono di non cedere allo sconforto delle macerie, ma di piantare nuove radici. Il loro sogno era ambizioso e pionieristico: unire la raffinatezza e il savoir-faire enologico francese al calore e alla straordinaria vocazione della terra siciliana. Siamo nel territorio di Camporeale, una zona collinare baciata da un sole generoso e costante, continuamente accarezzata dalle brezze che soffiano dal mare. Oggi i 175 ettari di vigneto di Tenuta Rapitalà formano un vero e proprio favo, una miriade di stralci di sole e di sole effluvi che si spaziano dal nord a sud, argillosi e argillati, salicini e calcarei. Queste diverse caratteristiche geologiche generano importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza aromatica delle uve, regalando al vino una grande concentrazione di profumi e un'eleganza strutturale non comune. La filosofia produttiva di Rapitalà si fonda su un principio semplice: ascoltare la natura e valorizzare l'identità di ogni singolo appezzamento attraverso una viticoltura sempre più orientata alla sostenibilità e al biologico. Negli anni 80 la tenuta è stata protagonista di una vera rivoluzione, dimostrando che accanto agli autoctoni d'eccellenza, come Catarratto e Nero d'Avola, anche le grandi varietà

La Vigna

Terreno Prevalentemente suoli argillosi

Esposizione Allevamento Guyot e cordone

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Nero d'Avola 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni sulle bucce e dei tannini. Si ottiene così un vino strutturato, morbido ed armonico. Il vino affina prevalentemente in vasche d'acciaio inox. Una piccola parte sosta invece in botti di rovere. Questa combinazione esalta l'armonia originaria del frutto e regala una piacevole sfumatura di complessità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si avvertono chiaramente note di prugna, ciliegia matura e delicati richiami speziati. In bocca i tannini sono ben integrati e per nulla invadenti. La piacevole e delicata acidità regala freschezza, mantenendo il sorso fluido, morbido ed armonico. Questo rosso ha una marcia in più e invoglia subito a un secondo calice. Sulla tavola questo Nero d'Avola regala grandissime soddisfazioni in abbinamento. Ottimo con il pollame nobile come la faraona o l'anatra al forno. Ma è perfetto anche con gli arrostiti di carni bianche, come il tacchino o il maiale, o con i formaggi stagionati.

Sensazioni Colore rubino intenso, profumo avvolgente che preannuncia una struttura immediata e possente, un tannino non invadente e una delicata acidità.

internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah potevano trovare in questo angolo di Sicilia un habitat ideale.

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