



ACQUISTATO IL

"Vigna Casalj" Alcamo Classico DOC 2025

2025

Freschezza mediterranea



La Vigna

Terreno	Terreni sabbiosi
Esposizione	nord-sud
Allevamento	Guyot tradizionale
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve del catarratto vengono raccolte a fine settembre, mantenendo l'atmosfera controllata durante tutte le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura (12/14°C con lieviti selezionati). Il controllo della temperatura permette di prolungare la fermentazione per oltre 2 settimane. I controlli analitici sono quotidiani. Il vino viene mantenuto sui lieviti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio in botti di rovere francese. Oggi i 175 ettari di vigneto di Tenuta Rapitalà formano un vero e proprio mosaico di microclimi, altitudini e suoli differenti, che spaziano dai terreni più argillosi a quelli sabbiosi e calcarei. Questa fortunata conformazione geografica garantisce importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza aromatica delle uve, regalando ai vini una grande concentrazione di profumi e un'eleganza strutturale non comune. La filosofia produttiva di Rapitalà si fonda su un principio semplice:

Sensazioni Accurate tecniche di vinificazione e la maturazione evidenti richiami di aromi mediterranei (salvia, foglia di pomodoro, fiore di capperi), ha un corpo rotondo e appagante.

La brezza calda che risale dal mare verso le colline palermitane. In questo scenario idilliaco nasce l'Alcamo DOC Classico Vigna Casalj di Tenuta Rapitalà. La storica tenuta sorge a Camporeale, su rilievi che gli arabi un tempo chiamavano "Rabi-Allah", ovvero il giardino di Dio. In queste campagne la vite trova un habitat ideale. Le vigne, infatti, beneficiano di un clima fresco e di un'ottima ventilazione. L'azienda agricola rispetta il territorio lavorando in regime biologico certificato, garantendo così la massima tutela per l'ambiente e per la biodiversità locale. La denominazione Alcamo DOC rappresenta una delle zone vitivinicole più storiche e prestigiose della Sicilia. La menzione "Classico" si riferisce solo al cuore antico della zona di produzione, dove la qualità raggiunge le punte più alte. Il vitigno protagonista in questo angolo di Sicilia è il Catarratto, qui vinificato in purezza. Questa varietà autoctona a bacca bianca dona vini dalla spiccata personalità, regalando grande freschezza, capacità di evoluzione e una ricchezza aromatica inconfondibile. Le uve vengono raccolte a fine settembre al massimo della maturazione. Per proteggere i profumi delicati si limita il contatto con l'ossigeno, mantenendo un'atmosfera controllata durante tutta la vinificazione. Dopo la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo, inizia la fermentazione a bassa temperatura. Il processo dura oltre due settimane grazie a lieviti selezionati. Il vino effettua poi un passaggio in botti di rovere francese e successivamente riposa sui propri lieviti fino al mese di marzo, acquisendo struttura e morbidezza. Oro chiaro, al naso offre chiari riferimenti alla macchia mediterranea. Spiccano sentori di salvia, foglia di pomodoro e fiore di capperi. In bocca il gusto si presenta fresco e spiccatamente minerale. Il corpo è rotondo, avvolgente e molto appagante. Sulla tavola si abbina bene con una cucina saporita e ricca. Pesci saporiti al forno e crostacei alla griglia, ma anche una zuppa di pesce ben speziata o carni bianche, come tacchino o coniglio in umido.

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 sapienza della vocazione della terra siciliana. San Matteo, l'ospite più amato della tenuta, ha dato il suo contributo a questa avventura. Per preservare gli aromi della Sicilia, la tenuta ha adottato le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura (12/14°C con lieviti selezionati). Il controllo della temperatura permette di prolungare la fermentazione per oltre 2 settimane. I controlli analitici sono quotidiani. Il vino viene mantenuto sui lieviti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio in botti di rovere francese. Oggi i 175 ettari di vigneto di Tenuta Rapitalà formano un vero e proprio mosaico di microclimi, altitudini e suoli differenti, che spaziano dai terreni più argillosi a quelli sabbiosi e calcarei. Questa fortunata conformazione geografica garantisce importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza aromatica delle uve, regalando ai vini 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 internazionali come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah potevano trovare in questo angolo di Sicilia un habitat ideale.