



ACQUISTATO IL

"Al Qasar" Zibibbo Sicilia DOP

2019

Piacevolmente secco e aromatico



Svinando

Al qasar è una parola araba ricca di significati. La scelta di un nome arabo è dettata dal fatto che questo vino è il frutto di una vinificazione dry, ossia secca, di uve Zibibbo, probabilmente il vitigno aromatico più amato al mondo che è stato importato in Sicilia proprio dagli arabi. La versione proposta qui da Rallo si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino. Al naso si mette in evidenza per il suo bouquet ricco e gradevole. Sorprende per le note floreali dove predomina su tutto il fiore della zagara, poi il sambuco, la pera e perfino le bacche di mirto. Se il naso potrebbe far pensare a un vino piacevolmente dolce, all'assaggio rivela un'anima equilibrata ed elegante. Ottimo come aperitivo, si potrà mettere alla prova affiancandolo a crudi di mare, anche affumicati. Non teme confronti. In Rallo arrivano addirittura a proporlo, con soddisfazione, in abbinamento a piatti molto particolari e saporiti, come il foie gras o i formaggi erborinati.

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	Sabbioso, medio impasto
Esposizione	Sud, Sud-Est, 250 m
Allevamento	Controspalliera con pot guyot
Densità imp.	4800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 5 anni da ora

Abbinamento Ottimo come aperitivo, esalta in modo eccezionale i crudi di mare anche affumicati. Alcuni lo apprezzano in abbinamento a piatti saporiti come il foie gras, le frittelle, o i formaggi erborinati

Vinificazione Pressatura soffice, no malolattica, 6 mesi di affinamento in acciaio ed 1 in bottiglia

Sensazioni Versione secca dello zibibbo dal gradevole profumo di sambuco, mandorla e zagara

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821