



ACQUISTATO IL

Bianco Maggiore "Grillo" Sicilia DOP

2019



Svinando

Il bianco siciliano che mette davvero tutti d'accordo

Il vitigno di partenza è il classico Grillo in purezza. Uva generosa e profumata che a Marsala, sulla punta più occidentale dell'isola, viene coltivata da sempre e che ha contribuito in larga parte alla fortuna del celebre vino fortificato siciliano, il Marsala appunto. Da tempo, però, diverse aziende hanno cominciato a lavorarlo anche per dar vita a vini bianchi freschi, da consumare a tutto pasto. E' il caso di questo Bianco Maggiore, proposto qui da Rallo. Le uve sono allevate con il tradizionale impianto ad alberello marsalese, ideale per contrastare il caldo soffocante che caratterizza le lunghe estati siciliane. Vinificato in acciaio a bassa temperatura, si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso fiori bianchi e frutti che ricordano gli agrumi, e in particolare il pompelmo e il lime. In bocca, invece, punta soprattutto sul perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Piacevolmente fresco e armonico, può contare su una lunga persistenza aromatica. Davvero buono.

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	Sud, 50 m slm
Allevamento	Alberello marsalese
Densità imp.	2800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13,00% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni

Abbinamento Si accompagna a pietanze a base di pesce, anche elaborate, a verdure grigliate o carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il cous cous di pesce o verdure

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

Sensazioni I fiori bianchi e i frutti che rimandano agli agrumi, pompelmo e lime compongono il ricco bouquet di questo vino perfettamente bilanciato ed armonico al gusto

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821