



Il Manto

Cantine Rallo

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOP

Rebsorte(n): Nero d'Avola

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Edelstahltank

Charakteristik: Jahrgang 2021

Die Farbe ist satt und reicht von rubin- bis granatrot. Die Aromen sind intensiv, einladend und erinnern an reife Beeren, schwarze Kirschen und Gewürze. Der Körper ist weich, füllend und wird von einer reifen, gut integrierten Säure und einer dezenten Bitternote getragen. Der Abgang ist präsent und kurz anhaltend. Ein fruchtbetonter, ausgewogener Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt vor allem zu klassischen, italienischen Gerichten, wie Pasta und Pizza, Kaninchen mit Polenta, Kalbskotelette, Rindspallard sowie zu verschiedensten Käsesorten.

Die Geschichte der Cantine Rallo erzählt von zwei Familien. Gegründet wurde das Weingut 1860 von Don Diego Rallo in Marsala. Die zweite Familie trägt den Namen Vesco. 1920 kauft Benedetto Vesco einen kleinen Rebberg in Alcamo. Beide Familien bewirtschaften ihr jeweiliges Gut erfolgreich bis in die späten 1980er Jahre. Dann sind die Rallos nach einer über hundertjährigen Tradition gezwungen das Unternehmen zu schliessen. Daraufhin übernimmt 1997 die Familie Vesco das Weingut mit der Absicht den Kurs der Familie Rallo, hochwertige und komplexe Weine zu produzieren, weiterzuführen. Mittlerweile ist das Weingut Bio zertifiziert und die Familie Vesco kultiviert nebst Reben auch Weizen und Ölvenbäume.

