

AlQasar

2025

*Versione secca dello Zibibbo
dal gradevole profumo di pesca
bianca, mandorla e zagara*



ZIBIBBO /
DOP SICILIA BIO //
PATTIPICCOLO - ALCAMO

ALLEVAMENTO

Comune - Alcamo (TP)
Ubicazione dei vigneti - Pattipiccolo
Uve - **zibibbo**
Esposizione - sud, sud est
Altimetria s.l.m. - 250 m
Tipologia di terreno - sabbioso, medio
impasto
Anno d'impianto - 2008
Densità di impianto ceppi/ettaro - 4.800
Forma di allevamento - **controspalliera**
Potatura - **guyot a 6 gemme**
Resa Kg/pianta - 1,80
Epoca di vendemmia - **agosto**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Vasche di fermentazione - **acciaio inox**
Temperatura di fermentazione in °C 15-16
Durata della fermentazione in giorni 8
Fermentazione malolattica - **no**
Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**
Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE

ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 12%
Zuccheri residui: 2,18 g/100 ml

Valori Nutrizionali

Energia (E) per 100 ml:
273kj / 65Kcal
Allergeni: **Contiene solfiti**

Informazioni di Smaltimento

Bottiglia: vetro GL71
Capsula Alluminio ALU41
Tappo di Sughero FOR51

ANNATA 2025

La vendemmia 2025 di casa Rallo è iniziata ad agosto con un lieve ritardo, ma in condizioni climatiche favorevoli: piogge invernali abbondanti, temperature nella norma e buone escursioni termiche hanno garantito viti sane e una maturazione graduale e di qualità. Dopo due annate difficili (peronospora e siccità), il 2025 segna un ritorno alla normalità. Le uve hanno raggiunto un'ottima maturazione aromatica e fenolica, con zuccheri contenuti. Le sfide restano la carenza di manodopera e i cambiamenti climatici, che richiedono strategie innovative per la sostenibilità del settore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**
Odore - **il bouquet è ricco e gradevole.**
Le classiche note floreali dove predomina la zagara si accompagnano a spiccati sentori di sambuco, pera, mirto
Sapore - **equilibrato, pieno, persistente.**
Lascia in bocca un finale decisamente elegante

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

Il nome Al Qasar, il cassaro, è una parola araba che significa fortezza, castello ma anche nucleo, strada principale. La scelta del nome arabo è dettata dal fatto che il frutto dal quale questo vino è ottenuto è lo zibibbo, vitigno aromatico importato nella nostra terra proprio dagli arabi. A Pattipiccolo, ad Alcamo, i vigneti di Zibibbo sono in direzione sud-est, la stessa della Mecca per chi la cerca dall'Italia. Ecco allora la scelta della parola "raccolto" con il doppio senso di preghiera e di vendemmia. La capsula è color lavanda, la stessa che nel mese di maggio ricopre le colline alcamesi.

A TAVOLA

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 frittiture o i formaggi erborinati

Temperatura di servizio
10 °C

Prima Annata
2013

Famiglia prodotti RALLO
I Monovarietali

RALLO 1891