

AV01

2024

Catarratto in purezza, migliore espressione del vigneto di Alcamo. Vino di matrice naturale privo di solfiti aggiunti



CATARRATTO /
IGP TERRE SICILIANE //
PATTIPICCOLO - ALCAMO

ALLEVAMENTO

Comune - Alcamo (TP)
Ubicazione dei vigneti - Pattipiccolo
Uve - catarratto
Esposizione - sud
Altimetria s.l.m. - tra 200 e 350 m
Tipologia di terreno - sabbioso
Anno d'impianto - 1994
Densità di impianto ceppi/ettaro - 4.200
Forma di allevamento - controspalliera
Potatura - guyot a 6 gemme
Resa Kg/pianta - 1,88
Epoca di vendemmia - settembre
Conduzione della raccolta - manuale in cassette da 15 kg circa

VINIFICAZIONE

Pressatura (prima uva intera) soffice 1 atm
Vasche di fermentazione - botte di legno di acacia di 50 hl per 3 gg
Macerazione in pressa di seconde uve e mosto - 24 ore
Pressatura soffice - 0,8 atm
Vasche di fermentazione - acciaio inox
Temperatura di fermentazione in °C 16-20
Durata della fermentazione in giorni 14
Fermentazione malolattica - sì
Affinamento minimo in vasca - 6 mesi
Affinamento in bottiglia - 2 mesi

CARATTERISTICHE

ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 13,5%
Zuccheri residui: 1,6 g/100 ml

Valori Nutrizionali

Energia (E) per 100 ml:
314 kj / 75 Kcal
Allergeni: Non contiene solfiti

Informazioni di

Smaltimento

Bottiglia: vetro GL71
Capsula Gommalacca Indifferenziata
Tappo di Sughero FOR51

ANNATA 2024

La vendemmia 2024 è iniziata il 16 agosto. Le precipitazioni scarse e le limitate riserve idriche nei vigneti combinate ad un'estate iniziata precocemente con temperature elevate, hanno accelerato le fasi fenologiche della vite. Abbiamo osservato un germogliamento precoce, seguito da fioritura e invaiatura altrettanto anticipate. Questi fattori hanno reso necessario anticipare la vendemmia e farci prediligere per la raccolta le ore più fresche del mattino. Il clima caldo, di contro, ha creato condizioni ostili allo sviluppo di malattie con totale assenza di oidio o peronospora. A Pattipiccolo l'uso dell'irrigazione di soccorso ha mitigato in parte gli effetti

della siccità.

Le rese sono state più scarse del 2023 ma la qualità è stata preservata. Le uve sono arrivate in Cantina in uno stato ottimale e sano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - giallo paglierino carico, luminoso, torbido

Odore - Agrumi, pompelmo, mela, frutta a polpa bianca. Netto il sentore di sambuco. Piacevoli note tipiche della macchia mediterranea

Sapore - La tecnica di produzione ha arricchito questo vino di tannini che partecipano alla sua verticalità e al nervo che si percepisce alla sua degustazione. Acido, fresco, fragrante, elegante

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

Per questa etichetta ci siamo basati sulla nostra storia, iniziata ad Alcamo, tra i campi di grano, orzo e qualche vigna. Abbiamo stilizzato Andrea tra i filari, una sorta di sperimentazione, anche grafica.

Un vino non convenzionale, trasferisce più fedelmente di quelli convenzionali, i tratti identitari del luogo di produzione. Ecco allora comparire l'indicazione del vitigno come una sorta di firma, una parte importante anche cromaticamente dell'etichetta. Il logotipo Rallo in basso a destra, come in tutte le nostre etichette, sembra qui avere un significato evocativo, si trova in basso come in basso è la terra.

Un'etichetta essenziale, senza eccessi, diretta.

A TAVOLA

Ottimo compagno di minestre e zuppe, di legumi, e verdure fresche. Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

non inferiore a 14 °C

Prima Annata

2017

Famiglia prodotti RALLO

Le Selezioni, Orange

RALLO 1961