

Beleda

2025

Catarratto in purezza, fiore all'occhiello del vigneto di Alcamo. Un prodotto di grande eleganza.



CATARRATTO /
DOP SICILIA BIO //
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 - soffice
Vasche di fermentazione - acciaio inox
Temperatura di fermentazione in °C 15-16
Durata della fermentazione in giorni 10-12
Fermentazione malolattica - no
Affinamento minimo in vasca - 6 mesi
Affinamento in bottiglia - 2 mesi

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 13%
Zuccheri residui: 0,15 g/100 ml

Valori Nutrizionali

Energia (E) per 100 ml:
294kj / 70 Kcal
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 - Agrumi, pompelmo, pera, bergamotto, frutta a polpa bianca.
Sapore - fresco, fragrante, elegante.
Di elevata acidità, mineralità. persistente e asciutto

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

Con le sembianze di una carta stropicciata per le pieghe di un immaginario origami nasce l'etichetta del Beleda che mostra, attraverso tre lamine dorate le porzioni di terra coltivate a Catarratto come viste da un satellite.

Il nome Beleda è un aggettivo adoperato dal pellegrino andaluso Ibn Jubair nel 1185 nel suo Diario di viaggio per definire la città di Alcamo intendendo con tale termine cittadina con mercato e moschea.

A TAVOLA

A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. E' un compagno perfetto per antipasti, crostacei, risotti, secondi piatti di pesce anche nelle versioni più strutturate; si presta ad accompagnare anche carni bianche delicate in grado di esaltare la freschezza del vino.

Temperatura di servizio

12 °C

Prima Annata

2011

Famiglia prodotti RALLO

Le Selezioni

RALLO 1890