

Bianco Maggiore

2025

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.



GRILLO /
DOP SICILIA BIO //
PIANE LIQUIDE - MARSALA

ALLEVAMENTO

Comune - Marsala (TP)
Ubicazione dei vigneti - Riserva dello Stagnone
Uve - grillo
Esposizione - sud
Altimetria s.l.m. - 50 m
Tipologia di terreno - medio impasto
Anno d'impianto - 2001
Densità di impianto ceppi/ettaro - 2.800
Forma di allevamento - controspalliera
Potatura - guyot a 6 gemme
Resa Kg/pianta - 1,95
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 8
Fermentazione malolattica - no
Affinamento minimo in vasca - 6 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 13%
Zuccheri residui: 0,96 g/100 ml

Valori Nutrizionali

Energia (E) per 100 ml:
281 kJ / 67 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 carico
Odore - note tropicali come mango e papaia si fondono a sentori di agrumi tra cui spicca il pompelmo; una decisa carica minerale è ben equilibrata da ricordi di erbe aromatiche
Sapore - Secco di bella freschezza ed equilibrata acidità

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

Il candore della carta si propone di richiamare alla mente il bianco delle saline marsalesi. Il giallo, unica altra cromia, oltre a lasciare intendere il colore del vino è un omaggio al caldo sole di Sicilia. Bianco Maggiore, un bianco importante, è il nome proprio di un volatile che sverna nella Riserva Naturale dello Stagnone.

A TAVOLA

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

Temperatura di servizio
10 °C

Prima Annata
2012

Famiglia prodotti RALLO
I Monovarietali

RALLO 1961