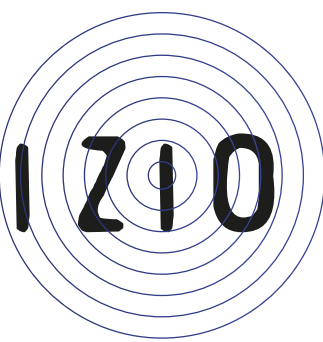


# FABRIZIO VELLA

## BROCHURE



FABRIZIO VELLA



# LA SICILIA

Un'isola, la più grande d'Italia. Un territorio, tra i più ricchi del mondo.

Una regione, di antiche tradizioni. Imponente nell'estensione, generosa nella storia e nell'arte, la Sicilia è una bella sirena che, attraverso i secoli, incanta popoli di ogni parte del mondo anche con la varietà dei suoi suoli e il tepore delle sue stagioni.

È in questi luoghi che si incontrano natura, tecnica e tradizione, facendo della Sicilia il continente del vino. E l'isola, infuocata dal sole e placata dal mare, restituisce attraverso i suoi terreni, i suoi vitigni ed i suoi vini la stessa immagine di variegata ricchezza offerta dai suoi tanti popoli e dalle sue tante culture.

Fabrizio Vella propone l'autentico vino siciliano. I vini Fabrizio Vella racchiudono la migliore espressione di questo immenso patrimonio enologico e portano in tavola le uve autoctone più pregiate.

Bere Fabrizio Vella significa attraversare le colline di Alcamo.

La sapienza e la dedizione di un enologo esperto garantiscono vini di qualità certificata, sani e competitivi, realizzati con tecnologie all'avanguardia.

Tutti scrupolosamente selezionati. Tutti rigorosamente siciliani.

Tutti autenticamente Fabrizio Vella.



ALCAMO



ALCAMO

# SICILY

An island, the largest of Italy. A territory, among the richest of the world.  
A region of ancient traditions, immense extension, generous in history and art.  
Sicily is a beautiful mermaid who, through the centuries, charms people from all over the world with its variety of soils and the warmth of its season.

Sicily is the continent of wine, in these places you encounter nature, technique and tradition. The island, lit by the sun and soothed by the sea, through its land, its vineyards and its wines, gives us the same image of wealth offered by its many people and its many cultures.

Fabrizio Vella is a brand that offers authentic Sicilian wine.  
Fabrizio Vella wines contain the best expression of this immense winemaking heritage and bring to the table the finest indigenous grapes.

Drinking Fabrizio Vella means crossing the hills of Alcamo. The wisdom and dedication of one experienced winemaker always ensure the quality of certified, healthy and competitive wines, made with advanced technology. All carefully selected. All strictly Sicilian.  
All authentically Fabrizio Vella.

# FABRIZIO VELLA

Mi chiamo Fabrizio Vella.  
Sono l'enologo di Rallo che vive e lavora in Sicilia.

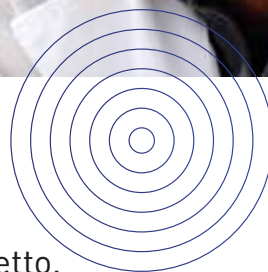
Appassionato e orgoglioso della mia isola che chiamo casa, ho voluto creare una gamma di vini che fosse il riflesso della mia personalità, e che raccontasse, in bicchiere, la mia Sicilia.

Sono convinto che l'eleganza estrema in un vino si raggiunge grazie all'equilibrio e che questo lo si ottiene esplorando, conoscendo. Solo conoscendo a fondo il mondo del vino si possono cogliere segreti, scoprire tendenze, anticipare cambiamenti.

E bisogna degustare, lo sostengo da sempre, con la propria testa, in libertà.

Annuso, assaggio, ascolto il vino.  
Solo così riesco a riflettere, a farmi una prima idea.  
Poi, entra in gioco la mente, ma c'è sempre prima un contatto diretto.

Sono due le cultivar siciliane che ho scelto per produrre i miei vini: Cattaratto e Nero d'Avola, varietà autoctone con le quali prendono vita quattro prodotti, utilizzando un approccio biologico e un'attenta vinificazione per creare vini freschi, emozionanti, e soprattutto fedeli alla loro origine.



My name is Fabrizio Vella. I am a winemaker for Azienda Agricola Rallo, I live and work in Sicily.

Passionate and proud of my island that I call home, I wanted to create a range of wines that reflected my personality, and that told my Sicily in the glass.

I am convinced that extreme elegance in a wine is achieved thanks to balance and that this is achieved by exploring, by knowing. Only by knowing the world of wine in depth can it be possible to grasp secrets, discover trends, anticipate changes.

And you have to taste, I have always supported this, with one's own head, in freedom.  
I smell, taste, listen to the wine.

Only in this way can I reflect, get a first idea.  
Then, the mind comes into play, but there is always direct contact first.

There are two Sicilian cultivars that I have chosen to produce my wines: Cattaratto and Nero d'Avola, autochthonous varieties with which four products come to life, using a biological approach and careful vinification to create fresh, exciting, and above all faithful wines to their origin.

La gestione agronomica è scrupolosa, con pratiche sostenibili che puntano ad una resa qualitativa massima.

Lo sostengo da sempre, un grande vino si può fare anche sfruttando la Cantina però il grande vino si fa solamente in vigna.

Uve rigorosamente raccolte a mano le cui rese, limitate dalle condizioni climatiche dell'isola, si aggirano mediamente intorno agli 80 quintali per ettaro.

I vigneti sono situati ad un'altitudine tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, in un clima contraddistinto da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e tra una stagione e l'altra, elemento quest'ultimo in grado di preservare l'acidità nelle uve, la stessa che consentirà di avere vini freschi dai sapori di frutta, puliti.

In cantina le fermentazioni avvengono grazie alla presenza di lieviti indigeni selezionati, dove la malolattica si svolge naturalmente, garantendo una migliore stabilità microbiologica. I solfiti sono adoperati al minimo e, al momento dell'imbottigliamento, non si effettua alcuna filtrazione, mantenendo intatta quindi tutta la naturalezza di ogni singola tipologia.



The agronomic management is scrupulous, with sustainable practices that aim for a maximum qualitative yield.

I have always supported it, a great wine can also be made using the cellar, but great wine is only made in the vineyard.

Strictly hand-picked grapes whose yields, limited by the climatic conditions of the island, average around 80 quintals per hectare.

The vineyards are located at an altitude between 350 and 450 meters above sea level, in a climate characterized by strong temperature variations between day and night and between one season and another, the latter element capable of preserving the acidity in the grapes, the same which will allow for fresh wines with clean fruit flavours.

In the cellar the fermentations take place thanks to the presence of selected indigenous yeasts, where the malolactic fermentation takes place naturally, ensuring better microbiological stability. The sulphites are used to a minimum and, at the time of bottling, no filtration is carried out, thus keeping intact all the naturalness of each single type.



ETICHETTE



LABELS





VINI



**ROSSO**  
**TERRE SICILIANE**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ORGANIC / NOT FILTERED



**BIANCO**  
**TERRE SICILIANE**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ORGANIC / NOT FILTERED





**CATARRATTO**  
**TERRE SICILIANE**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ORGANIC / NOT FILTERED



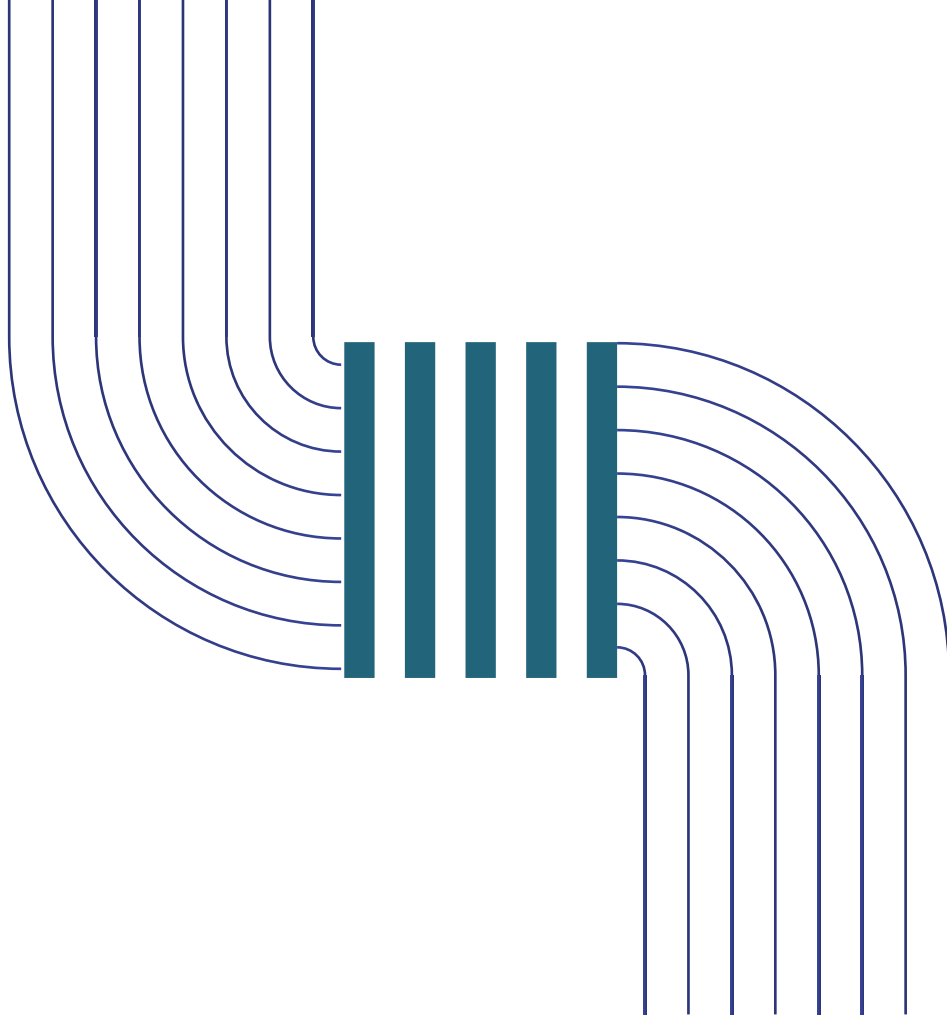
**NERO D'AVOLA**  
**SICILIA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
ORGANIC / NOT FILTERED

**WINES**





**PETILLANT**  
**TERRE SICILIANE**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ORGANIC / NOT FILTERED



I VINI INSERITI NEL PRESENTE CATALOGO SONO PRODOTTI E IMBOTTIGLIATI DALLA RALLO SPA SOCIETA' AGRICOLA  
E FANNO PARTE DI UN PROGETTO PROMOZIONALE RIVOLTO AI PAESI EXTRA UE  
I MARCHI I TESTI E LE IMMAGINI SONO DI PROPRIETA' DELLA RALLO SPA SOCIETA' AGRICOLA

THE WINES INCLUDED IN THIS BROCHURE ARE ENTIRELY PRODUCED AND BOTTLED BY RALLO SPA SOCIETA' AGRICOLA  
AND THEY ARE PART OF A PROMOTIONAL PROJECT AIMED AT NON EU COUNTRIES  
THE TRADEMARKS TEXTS AND IMAGES ARE THE PROPERTY OF RALLO SPA SOCIETA' AGRICOLA



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013