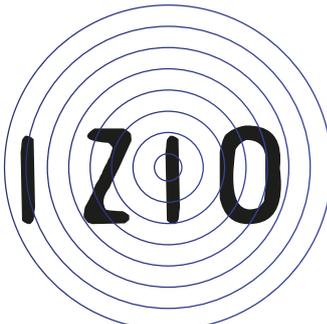


SCHEDE TECNICHE

FABRIZIO VELLA



FABRIZIO VELLA

IL VINO E' MATERIA VIVA.

VIVE IL LEGNO

VIVE IN BOTTIGLIA

VIVE IN MILLE MODI.

E' VIVO E VUOLE RACCONTARE LA SUA STORIA ,

UNA STORIA CHE MAI SI RIPETE.

L'ENOLOGO E' LA SUA PENNA ,

LO STRUMENTO CHE CONSENTE AL VINO DI LASCIARE TRACCIA .

BIANCO



TERRE SICILIANE IGP BIO

BIANCO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ORGANIC / NOT FILTERED



UVE

Bianche 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente. Le rese sono limitate dai venti e dalle condizioni climatiche dell'isola e si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro.

I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare, con temperature notturne fresche che preservano l'acidità delle uve.

Dopo una prima pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare in botti di legno di acacia da 50hl.

Pressato quindi nuovamente, rifermenta in acciaio inox per 14 giorni dove avviene la fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un profumo intenso di frutta in cui spiccano gli agrumi, fiori di zagara e sentori di frutta tropicale. Al palato si distingue per spiccata mineralità e un'acidità ben bilanciata.

ABBINAMENTO

Zuppa di ceci, pasta asciutta

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

ALCOHOL 12,5%

BOTTIGLIA UVAG ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET 80x120x165cm | 1110 kg |
105 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 21 Cases

TAPPO Screwcap

CARTONI 234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,3

ROSSO



TERRE SICILIANE IGP BIO

ROSSO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETT
ORGANIC / NOT FILTERED



UVE

Rosse 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono coltivate a Pattipiccolo-Alcamo. Il sistema di allevamento è la controspalliera, con potatura a gyout. La raccolta avviene alle prime luci dell'alba ad una temperatura fresca per preservare l'acidità dell'uva ed evitare fermentazioni non volute. L'età media dei vigneti è 7 anni. Fermenta in botti di legno, 70% pigiato e 30% a grappolo intero. La fermentazione è a temperatura controllata e raggiunge i 28°C. Una fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti, che dura circa 10 giorni, poi inizia la fermentazione malolattica a contatto con le bucce per 1 mese. Invecchiato in rovere per circa 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino naturale con un naso complesso, speziato e ricco di liquirizia, cioccolato e frutti neri. Fresco, piacevole e persistente in bocca.

ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

ALCOHOL 12,5%

BOTTIGLIA UVAG ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET 80x120x165cm | 1110 kg |
105 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 21 Cases

TAPPO Screwcap

CARTONI 234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,3

CATARRATTO



TERRE SICILIANE IGP BIO

CATARRATTO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ORGANIC / NOT FILTERED



UVE

Catarratto 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente con rese che si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro.

I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare. Uve perfettamente sane dal giusto equilibrio acido-zuccherino, poco zolfo in vigna e molta attenzione in cantina: questi gli ingredienti per il vino che viene seguito in ogni fase produttiva.

Ad una prima pigiatura soffice segue la fermentazione in botti di legno di acacia da 50 hl per 24 ore.

Quindi la macerazione e una seconda pressatura soffice dell'uva e del mosto. La fermentazione in vasche d'acciaio, dura circa 14 giorni ad una temperatura controllata tra 16-20°C. Segue la fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino naturale racchiude un naso incisivo di croccanti aromi di mela. La mela verde è anche il sentore principale al gusto, insieme al lime e un finale di torta al limone

ABBINAMENTO

Pasta asciutta della tradizione siciliana

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

ALCOHOL 11%

BOTTIGLIA ø 81mm | h. 308mm | 550 g

PALLET 80x120x165cm | 1110 kg |
95 Boxes (100x120cm Pallet) |
5 Layers of 19 Cases

TAPPO Sughero

CARTONI 240x310x161 | 6x75cl | kg. 7,4

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE IGP BIO

NERO D'AVOLA SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ORGANIC / NOT FILTERED



UVE

Nero d'Avola 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente con rese che si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro.

I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare. Uve perfettamente sane dal giusto equilibrio acido-zuccherino, poco zolfo in vigna e molta attenzione in cantina: questi gli ingredienti per il vino che viene seguito in ogni fase produttiva. Fermenta in botti di legno, 70% pigiato e 30% a grappolo intero. Segue una fermentazione a temperatura controllata, con lieviti naturali e indigeni, che raggiunge i 28°C. Dopo la fermentazione alcolica segue quella malolattica a contatto con le bucce per 1 mese.

Completa l'affinamento in legno per 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo meraviglioso vino naturale ha un naso complesso, speziato e ricco di liquirizia, cioccolato e frutti neri. Fresco, piacevole e persistente in bocca.

ABBINAMENTO

Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

ALCOHOL 13%

BOTTIGLIA ø 81mm | h. 308mm | 550 g

PALLET 80x120x165cm | 1110 kg |
95 Boxes (100x120cm Pallet) |
5 Layers of 19 Cases

TAPPO Sughero

CARTONI 240x310x161 | 6x75cl | kg. 7,4

PETILLANT

TERRE SICILIANE IGP BIO

PETILLANT
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ORGANIC / NOT FILTERED



UVE

Grillo 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pet Nat, vino bianco frizzante fermentato in bottiglia, naturalmente frizzante.

Durata della fermentazione in giorni 8, interrotta forzatamente con l'utilizzo del freddo.

Fermentazione malolattica e affinamento in vasca di 6 mesi più un successivo affinamento in bottiglia di 1 mese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino carico lievemente torbido.

Al naso note tropicali come mango e papaia si fondono al più predominante sentore di pera.

Ha una carica minerale ben equilibrata e le sue bolle non sono aggressive. In bocca secco, di bella freschezza ed equilibrata acidità.

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, sublime per accompagnare crudità.

INVECCHIAMENTO

18 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

ALCOHOL 12,5%

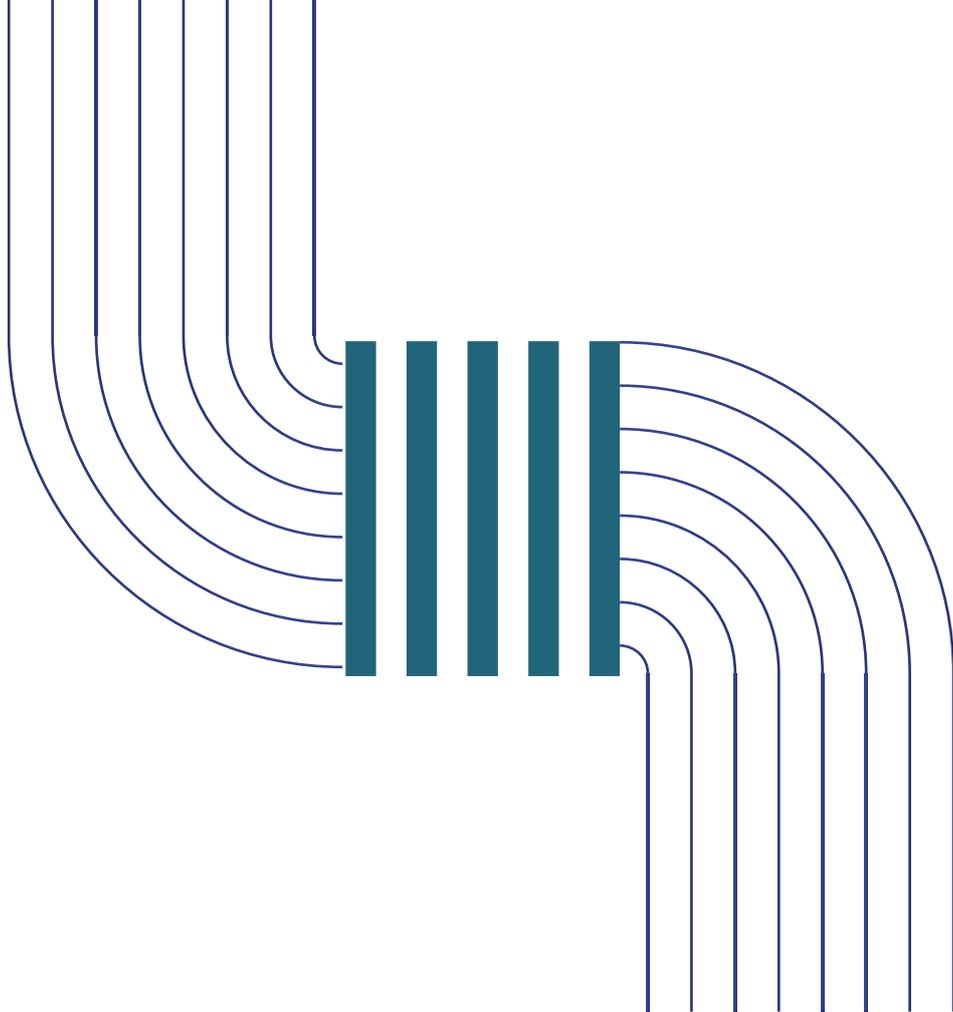
BOTTIGLIA UVAG ø 83.5mm | h. 294mm | 520 g

PALLET 80x120x165cm | 1110 kg |
95 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 21 Cases

TAPPO Corona

CARTONI 260x307x1176 | 6x75cl | kg. 7,6



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



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