



Soleras
Vergine Riserva 20 Anni
DOC Marsala - Sicilia



Erzeuger: Weingut Rallo

Herkunft: Sizilien
Gemeinde Marsala
Riserva dello Stagnone

Rebsorten: 100% Grillo

Boden: Lehmboden und sandiger Lehmboden

Ausbau/Reife: Die Lese findet Anfang September statt. Sanfte Pressung, 15 - 20 Tage Gärung bei 16-18°C im Edelstahl. Mindestens sechs Monate Reifung im Stahltank. Danach 20 Jahre Ausbau im Holzfass, weitere drei Monate Flaschenreifung.

Eigenschaften: Bernsteingelb.
Intensive und gleichzeitig zarte, feine Aromen. Im Geschmack trocken und harmonisch.

Ideal zu: Schimmelkäse und gereiftem Käse. Gekühlt ein raffinierter Aperitif.

Besonderheiten: Kostbare Riserva, über zwanzig Jahre in kleinen Eichenfässern gereift. Das meisterliche Resultat einer sachkundigen Weinherstellung und einer langen Reifung nach der traditionellen Solera-Methode mit drei Fassreihen.