



DOMAINE

Vigna Casalj Alcamo Classico DOC



PRODUCENT: Tenuta Rapitalà

LAND/REGION: Italien / Sicilien

ARTIKELNR: 5307701

PRIS: 161,00 kr

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Catarratto

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 13 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 3 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av sand och druvorna skördas i slutet av september. Druvsammansättningen är 100% Catarratto, druvan odlas enbart på Sicilien och började odlas under 1600-talet, druvan tros vara en klon av druvan Grillo. Rankorna ligger 600 m.ö.h i nord-sydlig riktning. Druvorna pressas varsamt, kyls ned och fermenteras under temperaturkontroll i ca två veckor med utvalda jäststammar. Vinet ligger på sin jästfällning till början av mars, där en del av vinet ligger en kortare tid på franska ekfat. Tonerna i vinet går åt päron, fläder, citrusskal, kapris och salvia. Vinet är runt i stilen som avslutas med fin syra.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C till fisk och skaldjur, fisksoppa, varmt och kallt kött.

Provningsnotering:

.....
.....
.....

Idag är Tenuta Rapitalà en av Siciliens mest välrenommerade prestige-producenter. Det är sonen Laurent som driver företaget vidare, med samma starka passion och stora omsorg som sina föräldrar. Egendomen består av 225 hektar vingårdar, som ligger på kullarna mellan Camporeale och Alcamo på 300-600 meters höjd. Jorden består av lera och sand om vartannat. Den stora egendomen erbjuder en mosaik av olika mikroklimat beroende på jordmån, läge och höjd som de varsamt förvaltar fram till det färdiga vinet. Namnet Rapitalà kommer från arabiska ordet "Rabidh-Allah" - "Allah-floden", som flyter genom egendomen och marken här har odlats sedan antiken. Genom århundranden har generationer av odlare satt sin prägel och identitet på landskapet. Arbetet på gården sker i samklang med naturen och från skörden 2021 kommer vinerna att vara ekologiskt certifierade.