

IL PRINCIPE 2012

VINO QUOTIDIANO

SLOW WINE DUEMILAQUATTORDICI



Slow Food®



con Rallo x Diletto

Speciale
Slow Food



D'ogni sito la memoria,
sponda di sabbiosi sentieri,
nell'aria che tutto avvolge
il Principe del nobile bere

Nero d'Avola



Sicilia
Indicazione Geografica Protetta



Il Principe 2012 ha ottenuto il riconoscimento di "Vino quotidiano" da parte della guida Slow Wine 2014, di prossima pubblicazione.

Il Principe 2012 è Vino Quotidiano Slow Wine 2014.



Il riconoscimento, che segue il 3 bicchieri conferito al Bianco Maggiore, incorona l'annata 2012 come una delle migliori degli ultimi anni in casa Rallo ed insieme ad altri ricevuti, gratifica il nostro operato. In più sostiene i nostri sforzi indirizzandoli in maniera sempre più decisa verso la valorizzazione dei vitigni autoctoni e in generale verso il "Buono, pulito e giusto".

La guida Slow Wine riconosce come "Vino Quotidiano" tutti quei vini che presentano un'eccezionale opportunità di acquisto per il consumatore avendo caratteristiche organolettiche decisamente più soddisfacenti delle possibili alternative presenti sugli scaffali delle migliori enoteche italiane ad un prezzo inferiore ai 10 euro. Un attestato che riconosce i nostri vini, ed in particolare il nero d'avola **il Principe**, come **buoni**, grazie tanto al contesto pedoclimatico nel quale vengono allevate le nostre uve in Alcamo quanto alle dotazioni umane e tecnologiche della sede di Marsala; **puliti**, perché frutto di un'agricoltura biologica certificata ed una vinificazione con un ridotto utilizzo di anidride solforosa aggiunta; **giusti**, perché i vini Rallo, come questo riconoscimento testimonia, sono la migliore opportunità di acquisto per tutti coloro che si ispirano ad un regime di vita che concilia edonismo e rigore. I valori di cui la cantina è promotrice insieme alla più che riuscita produzione 2012 hanno consentito il raggiungimento di un così ambito risultato.

Il Principe è un nero d'avola in purezza che Rallo alleva nella sua tenuta di Patti piccolo, a cavallo tra il territorio di Alcamo e quello di Monreale, in quella parte dell'entroterra siculo che si è distinto nei secoli per la sua particolare vocazione viticola. Patti piccolo è una "masseria" di più di 100 ettari, di cui circa 80 vitati e 6 di uliveto messo a dimora più di un secolo fa; il resto è costituito da aree lasciate allo sviluppo naturale di flora autoctona.

IL VIGNETO VIENE GESTITO SEGUENDO I RIGIDI DETTAMI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, CERTIFICATA DA UN ENTE TERZO. LA BIODIVERSITÀ DEL LUOGO, PRESERVATA CON CURA GRAZIE ALLA PRESENZA DI AMPIE AREE SOTTRATTE ALLA COLTIVAZIONE, CI PERMETTE DI ALLEVARE L'UVA SENZA L'USO DI AGENTI CHIMICI DI ALCUN GENERE POICHÉ LA SALUBRITÀ DEL CONTESTO CONSENTE LA RIPRODUZIONE DI INSETTI, BATTERI E FUNGHI INDISPENSABILI ALL'EQUILIBRIO DEL SISTEMA, LA CUI PRESENZA SCAGIONA I FILARI DA QUALSIASI PERICOLO DI CONTAMINAZIONE CHIMICA DI SINTESI. QUESTO, IN COMBINAZIONE CON LA PRATICA DELL'INERBIMENTO E DELL'IMPIEGO ESTREMAMENTE MODERATO DI CONCIMI ORGANICI, DI ZOLFO E POCO RAME, RESTITUISCE, AD OGNI VENDEMMIA, UVE SANE E QUALITATIVAMENTE ECCELLENTI, BASI IDEALI PER STRAORDINARI VINI.