



---

---

## Evrò Insolia DOP Sicilia - BIO

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Rallo</b>
<b>Herkunft:</b>	Sizilien Gemeinde Alcamo Patti Piccolo
<b>Rebsorten:</b>	100% Insolia
<b>Boden:</b>	Gemischte Böden



**Ausbau/Reife:** Die Lese findet in der ersten Septemberhälfte statt. Sanfte Pressung, acht Tage Gärung bei 15-16°C im Edelstahl. Mindestens sechs Monate Reifung im Stahltank, danach noch ein Monat Flaschenreifung.

**Eigenschaften:** Strohgelb.  
Noten von Zitrusfrüchten und ein ausgeprägtes Apfelaroma. Im Geschmack harmonisch und mineralisch; mit einem sehr langen Abgang.

**Ideal zu:** Meeresfrüchten, Austern, Langusten und Kaviar. Wunderbar für zwischendurch und ein perfekter Aperitif.

**Besonderheiten:** Der Evrò verdankt seinen Namen der Königin Blanka von Navarra, die von den sizilianischen Historikern den Beinamen "La Regina Bianca - die weiße Königin" erhielt. Und weiß sind auch die Beeren, aus denen dieser ungewöhnliche Insolia entsteht.