

Erfindungsgabe, Wissen und tief verankerte Wurzeln in ihre Heimat sind die Bausteine des Erfolgs der Familie Rallo aus Sizilien: Familienoberhaupt Giacomo Rallo mit seiner Frau Gabriella Anca (in der Mitte), rechts José Rallo mit ihrem Mann und der kleinen Gabriella, links Antonio Rallo mit seiner Frau Barbara.

FAMILIENBANDE

ADRESSE IM BEZUGSQUELLENNACHWEIS SEITE 94/95



Pantelleria, terrasierte Hügelreliefs auf der Insel der Sonne und des Windes. Hier wachsen die Trauben für die natursüssen Weine Kabir und Ben Ryé.



In dem «Damuso Keller» reifen die herrlichen Weine. Auf den Weinterrassen gedeihen autochthone Weissweinreben wie der Moscato d'Alessandria besonders qut.



«Mille e una Notte» ist ein Rotwein DOC Contessa Entellina mit 13,5 – 14 Vol.-%. Er wird aus

90 Prozent Nero d'Avola und 10 Prozent anderen autochthonen Varietäten gekeltert. Es ist die Nobelversion des Nero d'Avola mit grosser Struktur und Individualcharakter.

Faszinierend sein Duftspiel süsser und tiefer Fruchtnoten. Er zeigt balsamische und florale Nuancen von Veilchen, die im Finale mit verhaltenen Tabaknoten ausklingen. Ausgezeichnet die Balance weicher Tannine. Er hat einen langen Nachhall von perfekt übereinstimmenden geschmacklichen und olfaktorischen Findrücken.



Die Ernte der Zibibbo-Trauben ist immer ein Fest mit herzergreifender Magie.







Der Himmel gibt seinen Segen. Sternklare Nächte Siziliens, die optimale Reife der Trauben und unzählige engagierte Helfer garantieren den Erfolg.

NACHTS SINKEN DIE TEMPERATUREN AUF 16° C BIS 18° C. IDEALE BEDINGUNGEN, UM DIE TRAUBEN OHNE UNE WUNSCHTE GÄRPROZESSE UND AROM VER USTE UNVERSEHRT IN DIE KELLER ZE BRINGEN.





Ben Ryé ist ein natursüsser Weisswein mit 14,5 Vol.-%. Er wird zu 100 Prozent aus der

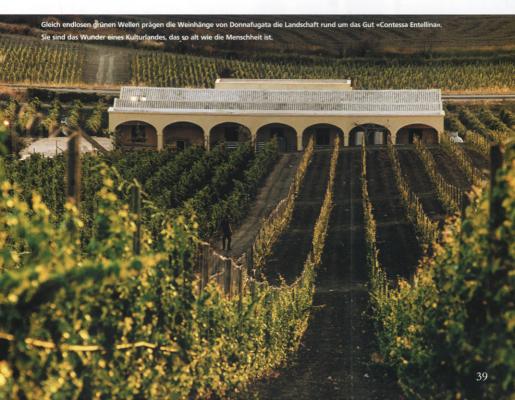
Zibibbo-Traube hergestellt. Seine strahlend bernsteinfarbene Farbe verspricht Persönlichkeit und Tiefe. Den ersten Aprikosen- und Pfirsichnoten folgt eine facettenreiche Skansion süsser Nuancen von Trockenfeigen, Honig und Gewürzkräutern. Dieser Wein überzeugt durch die perfekte Fusion zwischen Süsse, Würze und Weichheit.

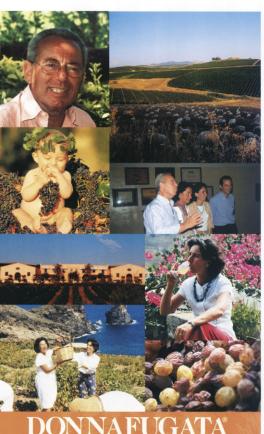


Für diesen Wein werden die Früchte von Hand verlesen.

EXKLUSIVES WEINANGEBOT FÜR «LA TAVOLA»-LESER: DAS WEINSORTIMENT MIT 6 AUSGEWÄHLTEN WEINEN AUS SIZILIEN ZUM SPEZIALPREIS.

Benutzen Sie den Bestelltalon zwischen den Seiten 32/33.





ist das Projekt einer Existenz, eine Lebensweise, ein Stil, eine Begegnung, die man niemals vergessen wird.

Giacomo Rallo

Generalimporteur für die Schweiz:

VINI SACRIPANTI Lägernstrasse 17 5430 WETTINGEN Fon 056 426 08 94

Fax 056 426 69 94

www.vinisacripanti.ch



DONNAFUGATA www.donnafugata.it

Jeden letzten Samstag im Monat Degustation in unserer Enoteca in Wettingen. Sie sind herzlich willkommen!



Tancredi, dieser Wein ist eine glückliche Mariage aus 70 Prozent Nero d'Avola- und 30 Prozent

Cabernet Sauvignon-Trauben. Der Rotwein hat 13,5 - 14 Vol.-% und überzeugt mit dem breitbandigen Duftspektrum der Nero d'Avola-Weine. Neben minztönigen Facetten zeigt dieser Wein Aromen von Lakritze, Kakao, Weichseln und Heidelbeeren. Diese harmonischen, breiten und weichen Geschmackstrukturen bestätigen sich in einem Finale von beachtlicher Länge.

EINE FAMILIE - EINE TRADITION - EIN ERFOLG!

Seit 150 Jahren pflegt die Familie Rallo in den historischen Familienkellereien in Marsala, in den Weinbergen von «Contessa Entellina» und später auf der Insel Pantelleria den Weinbau. 1983 rufen Giacomo Rallo und seine Frau Gabriella ein neues Produktionsobjekt ins Leben: Donnafugata! Es ist ein Abenteuer, das in den historischen Kellereien der Familie beginnt. Die Rebberge seiner Vorfahren, internationale Erfahrungen und die intuitive Gabe, die Tendenzen auf den Weinmärkten vorauszusehen, sind das Kapital des Gründers Giacomo Rallo, Seine Vision, die besten technisch- und wissenschaftlich-önologischen Erkenntnisse zusammenzuführen, und damit die Qualität seiner Weine zu optimieren, ist erfolgreich. Bei Donnafugata wird Detailpflege gross geschrieben. Noch vor der Weinlese verkosten die Önologen die neue Ernte auf dem Feld. Die ständige Kontrolle fähiger Spezialisten ist Garant für die optimale Zeit der Lese. Das Traubengut wird Art- und Sortengerecht den jeweiligen Lagen entsprechend vinifiziert. Angefangen bei der Ernte, der sorgsamen Handverlesung der Trauben, über die Vermostung bis hin zur Reife in Edelstahltanks und Barriquefässern wird jeder Wein optimal gepflegt. Kontinuierliche und systematische Degustation sind ein Teil der Präzisionsönologie des Hauses Donnafugata.

Das aussergewöhnliche Mikroklima Siziliens ermöglicht aussergewöhnliche Weinqualität. Die Farben und das Licht dieser einzigartigen Landschaft sind unvergesslich. Die Silhouetten der mit Weinreben bepflanzten Hügeln verlieren sich am Horizont. Die Farbpalette unbeschreiblicher Grün-Gelb-Nuancen ist ein Naturspektakel. Milde Winter und Sommer mit grossen Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen sind wichtig für die perfekte Reifung der Trauben.