



Flavia
REBELLIOUS WINES

CATALOGO PRODOTTI
CATALOGUE

INDEX

Flavia
REBELLIOUS WINES

5

**ANIMA
RIBELLE**

10

**VINEYARDS
& TERROIR**

ETNA

12

22

MARSALA

REEBELL

REEBELL!



ANIMA RIBELLE

Flavia Rebellious Wines è una voce fuori dal coro che mira ad affermarsi come **ambasciatrice audace** di una concezione vinicola fresca e briosa che abbraccia una comunità vibrante in continua ricerca di stimoli. È la casa di tutti i ribelli, di chi si spinge oltre ogni limite e ha voglia di non arrendersi mai.

Fautrice del bello *au natural* e della sostenibilità in ogni aspetto, Flavia incarna uno status mentale, un mood, impersonificando arte, **condivisione** e inclusione. Attraverso la sua filosofia, fiancheggia chi della diversità ne ha fatto un punto di forza per distinguersi dall'ordinario e dire basta agli **stereotipi!**

Flavia Rebellious Wines grazie al **packaging out of the box** e **non convenzionale** dei suoi vini è diventata la **prima** azienda al mondo a produrre vino dell'**Etna** in bottiglia da **1 litro**.

Flavia **appartiene alla natura** come l'acqua alla terra. Ad ogni amabile sorso, l'uomo scova nel vino la sua anima che si fonde con i venti che hanno soffiato su quei vigneti, la brezza marina che ne ha accarezzato il suolo e la luce solare che ha irradiato le piante.

Un biglietto da 1 litro per un **viaggio sensoriale** dai mari trapanesi alle pendici dell'Etna.

*Flavia Rebellious Wines is an out-of-the-box voice who aims to emerge as a **bold ambassador** of a fresh and lively wine concept embracing a vibrant community constantly looking for impulses. It is the home of every rebels going beyond all limits and never stop.*

*Au natural beauty and sustainability advocate, Flavia embodies a mental status, a mood – personifying art, **sharing** and inclusion. Through her philosophy, she supports the ones who have made diversity a strength to distinguish themselves from the ordinary saying stop to **stereotypes!***

*Flavia Rebellious Wines thanks to its unconventional packaging has become the **first** winery in the world to produce **Etna** wine in a **1 liter** bottle.*

*Flavia **belongs to nature** like water to Earth. With each sip, man discovers his soul in the wine by feeling the winds that blew over those vineyards, the sea breeze that caressed the soil and the sunlight that shined the plants.*

*A 1 liter ticket for a **sensory experience** from the Trapani seas to the slopes of Etna.*

La **famiglia Flavia Rebellious Wines** è un *mélange* di dimensioni culturali tramandate da quattro generazioni, profondamente legate dai valori dell'**artigianato**, della territorialità e del vino **autentico**. La storia di famiglia si compone di **mani sapienti e menti operose** che da più di un secolo si prendono cura della terra e della pianta come una **madre** fa con i figli.

L'**amore** per i vini affonda le sue radici nel 1860, quando il bisnonno Francesco Rallo si trasferì nelle campagne siciliane e iniziò la lavorazione dei suoi primi appezzamenti di terreno in contrada Baiata vicino Trapani. L'attività venne poi presa in mano da Nonno Giacomo, che trasmise la **passione** e l'amore di fare le cose con il cuore al figlio Francesco Rallo, il quale sulle orme del padre e del nonno, ha continuato a tramandare di padre in figlio i valori fondanti tenendo alta la **tradizione di famiglia** fino ad oggi.

LA QUARTA GENERAZIONE THE FOURTH GENERATION

Giovani e intraprendenti, Flavia e Giacomo rappresentano la **quarta generazione** della famiglia Rallo di Marsala. La loro filosofia si identifica nella valorizzazione della pura essenza del vino e della sua natura, praticando tecniche di coltivazione e produzione **sostenibili**, biologiche e non invasive. Onorando l'eredità del loro capostipite, Flavia e Giacomo vogliono diffondere la cultura del vino di qualità dedicandosi completamente alla realizzazione di vini autoctoni siciliani in cui fondono **passato e presente**.

*The Flavia Rebellious Wines **family** is a cultural dimensions *mélange* handed down for four generations deeply connected to the values of **craftsmanship**, territoriality and **authentic wine**. The family history is made up of **wise hands** and **industrious minds** that for more than a century have been taking care of the Earth and the plant like a **mother** with her children.*

*The **love** for wines is rooted in 1860, when the great-grandfather Francesco Rallo moved to the Sicilian countryside and began working on his first plots of land in the Baiata district near Trapani. The farming was then taken over by Grandfather Giacomo, who conveyed to his son Francesco Rallo the **passion** and love of doing things with the heart. Francesco in the footsteps of his father and grandfather, has continued to hand down from father to son the founding values keeping the **family tradition** high to this day.*

*Young and resourceful, Flavia and Giacomo are the Rallo family from Marsala's **fourth generation**. Their philosophy is identified in enhancing the pure essence of wine and its nature, practicing **sustainable**, organic and non-invasive cultivation and production techniques. Honoring the legacy of their forefather, Flavia and Giacomo want to spread the culture of quality wine by completely devoting themselves to the native Sicilian wines winemaking and the creation of wines in which **past and present** blend.*



LA SCELTA BIOLOGICA E NATURALE

Dall'esigenza dell'enologa Flavia Rallo di aria fresca, pura e nuova, nasce il progetto di **vinificazione naturale** *Flavia Rebellious Wines*: Sono Vini **radicalmente** naturali e fuori dagli schemi creati sdoganando gli standard convenzionali vitivinicoli. Vini che sanno di verità e genuinità e che danno evidenza al **carattere delle uve** e del *terroir* in cui sono cresciute.

Vini torbidi **Sur Lie**, non chiarificati, né filtrati. Vini **reali** e vivi dal bouquet prorompente, ognuno fiero della propria unicità. Vini **autentici** che offrono a chi li degusta qualcosa di molto più profondo di ciò che si vede in bottiglia.

La scelta di Flavia di produrre vini naturali in regime **biologico** senza additivi aggiunti e a **bassissimo** contenuto di solfiti, deriva dal forte interesse per la salute del pianeta e di ogni individuo umano e animale. **Sostenibilità** è per Flavia soprattutto l'importanza preponderante di intervenire il minimo possibile sia in vigna che in cantina nel rispetto di tutta la filiera produttiva. In quest'ottica, Flavia sceglie di impiantare e vinificare solo vitigni autoctoni, riducendo o **eliminando** del tutto l'apporto di pesticidi e fitofarmaci per combattere parassiti e patogeni, e aumentando i livelli di sostanza **organica** nei suoli. Quest'impegno ha una duplice funzione: evitare il raggiungimento di elevati livelli di produzione che rischiano di stressare notevolmente la pianta, e produrre **vini salubri e naturali** che incarnino l'espressione più pura e identitaria di un territorio ricco di tradizioni, sapori e profumi che contribuiscano al contempo alla **tutela dell'ambiente** e allo sviluppo rurale.



From the oenologist Flavia Rallo's need for fresh, pure, new air, the Flavia Rebellious Wines **natural winemaking** project was born. These are **radically natural and unconventional** wines created by legitimizing conventional winemaking standards. Wines that taste like truth and genuineness highlighting the **character of the grapes** and the *terroir* in which they are grown.

Turbid **Sur Lie** wines, neither clarified nor filtered. **Real** and living wines with an overwhelming bouquet, each one proud of its own uniqueness. **Authentic** wines offering to the taster something much deeper than what seeable in the bottle.

The Flavia choice to produce natural wines in an **organically** comes from the care for the planet and every human and animal's health. **Sustainability** primarily means for Flavia intervening as little as possible both in the vineyards and in the cellar respecting the entire production chain. In this light, she has chosen to plant and vinify only native vines, reducing or completely **eliminating** pesticides input to fight parasites and pathogens, and increasing the levels of **organic** matter in the soils. This dedication has a dual function: avoiding the achievement of high production levels that risk significantly stressing the plant, and producing **healthy wines** that embody the purest and most identifying expression of a territory rich in traditions, flavors and aromas that at the same time help to **environmental protection** and rural development.



A SUSTAINABLE AND NATURAL CHOICE



VINEYARDS & TERROIR

La terra sancisce il passaggio del tempo su di essa suscitando nell'uomo l'attitudine di percepire nel vino un significato profondo che lo lega a Lei. Il terroir è prima di tutto un'intesa tra l'uomo e la terra, un vero e proprio **matrimonio**.

La produzione vitivinicola della nostra azienda si divide nelle due maggiori aree vitate della Sicilia per eccellenza: **Etna e Marsala**.

Le caratteristiche dei terroir e le diverse tipologie di microclima e suoli fissano preziosi profumi nell'uva e giocano un ruolo importante nelle peculiarità di un vino. Nel suolo, supporto naturale dove le viti crescono ed esprimono il loro carattere, ci sono informazioni di grande valore che le radici traducono in un linguaggio universale che si chiama **autenticità**.

*The Earth enshrines the passage of time on it, evoking in man the attitude of perceiving a profound meaning in wine binding him with it. The terroir is first and foremost a chemistry between the man and the Earth, a **true marriage**.*

*Our wine production is divided into the two major Sicilian vineyard areas par excellence: **Etna and Marsala**.*

*The terroir characteristics and the different types of microclimate and soils fix precious aromas in grapes and play an important role in the wine distinctiveness. In the soil, natural support where the vines grow and express their personality, there are great value informations translated into a universal language called **authenticity** by the roots.*



Dai campi **scuri** come la pece ed **infuocati** come le fiamme **dell'Apocalisse**, nascono i nostri Vini Ribelli dell'Etna.

Siamo sul versante settentrionale della **D.O.C Etna**, tra le contrade Zottorinoto e Puntalepalino, precisamente a Solicchiata nella frazione di Castiglione di Sicilia, a quota **750-900 metri** s.l.m.

Un'area assolutamente unica, un **vulcano attivo** con un mosaico incredibile di suoli dovuti alle varie colate laviche di eruzioni, in cui ogni metro di terra è diverso dall'altro, donando tipicità e diversità dei sapori, colori e odori raccogliendo tutti i profumi dal mare alle pendici dell'Etna.

Il suolo lavico a tessitura sabbiosa vanta una vasta **ricchezza di minerali**. Il clima è generalmente temperato mediterraneo, con piogge massime nel periodo autunno-vernino e minime nel periodo estivo. Le forti escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre, favoriscono la produzione di uve dalla grande **freschezza aromatica** e dalla personalità unica.

IL FRUTTO DI UNA VITICOLTURA EROICA

Vini prodotti da Viticoltura Eroica. **Estremi** per natura. Nati sopra ogni **limite**.

Sono vini **eroici** figli della fatica, del sudore, della laboriosità dell'uomo. Vini prodotti in zone geograficamente impervie e dalle condizioni climatiche infide, talvolta impossibili, come quelle dell'Etna.

Vigneti dalle ridotte dimensioni il cui allevamento preferito per la vite è l'alberello etneo o controspalliera con potatura a cordone speronato, utilizzati per sconfiggere calore e venti forti provenienti dal mare. La pendenza del terreno superiore al 30% impedisce la meccanizzazione, di conseguenza le lavorazioni in vigna e la raccolta delle uve avvengono manualmente con metodi legati ai vecchi vignaioli; le nostre uve sono accuratamente selezionate e trasportate in cassette di legno.

12

E T N A

In quest'area coltiviamo il **Carricante**, il **Nerello Mascalese** e il **Catarratto** che esaltano l'identità più vera dei vini dell'Etna.

Il **Carricante** è un vitigno a bacca bianca dal grappolo di dimensioni medie e acini molto corposi. Si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, e produce bianchi eleganti e di classe dalla spiccata mineralità. Al naso è persistente, con fresche note di frutta bianca, pietra focaia e agrumi. Al palato è fresco e raffinato con un'elevata acidità e una piacevole sapidità finale. Generalmente ha buona struttura e longevità, che conferisce al vino complessità e morbidezza. Dal Carricante nasce l'**Etna Bianco**.

Il **Nerello Mascalese** è un vitigno a bacca nera, principe della zona etnea. La pianta, a maturazione tardiva, dà vita a grandi rossi da invecchiamento di colore rosso intenso, in cui predominano sensazioni olfattive di frutta rossa, erbe aromatiche, tabacco e spezie. Al palato colpisce per l'acidità, gradevole tannicità e spiccata mineralità tipica del terroir vulcanico. Dal Nerello Mascalese nasce l'**Etna Rosso**.

Il **Catarratto** è un vitigno dai profumi intensi. Le vigne presentano pochi grappoli per pianta, in modo da ottenere uve dalla buona concentrazione aromatica. Il vino Catarratto ha un colore giallo paglierino, e il bouquet è caratterizzato da profumi di zagara, gelsomino, erbe aromatiche e agrumi. Al palato è fresco, vellutato, dotato di slancio e persistenza, colpisce soprattutto per la vivace acidità ben equilibrata da note fruttate. Dal Catarratto nasce lo **Spumante Extra Dry**.

Small vineyards whose vine farming is the Etna sapling or espalier with spurred cordon pruning, used to defeat heat and strong winds from the sea. The slope of the land higher than 30% prevents mechanization, the work in the vineyard and the harvest of the grapes are manually done as such with methods linked to the old winemakers; our grapes are carefully selected and transported in wooden boxes.

*In this area **native Carricante, Nerello Mascalese and Catarratto vines** are grown enhancing the truest identity of Etna wines.*

*From lands **dark as pitch and fiery as the flames of the Apocalypse**, our Etna Wines are born.*

*These vineyards are located on the **D.O.C Etna northern side**, between the Zottorinoto and Puntalepalino districts, in the hamlet of Solicchiata near Castiglione di Sicilia, at **750-900 mt.** altitude above sea level.*

*An absolutely unique area, an **active volcano** with an incredible mosaic of soils due to the various lava flow eruptions, in which every inch of land is different from the other, giving typicalness and diversity of flavors, colors and smells collecting all the scents from the sea to the slopes of Etna.*

*The lava soil with a sandy texture is **rich in minerals**. The climate is generally temperate Mediterranean, with maximum rainfall in the autumnwinter period and minimum rainfall in summer. The strong August and September temperature variations favor the production of grapes with a great **aromatic freshness** and a unique personality.*

THE FRUIT OF HEROIC VITICULTURE

*Wines made from Heroic Viticulture. **Extreme** by nature. Born above all **limits**.*

*They are **heroic** wines children of fatigue, sweat and industriousness. Wines produced in geographically inaccessible areas with treacherous, sometimes impossible, climatic conditions, such as those of Etna.*

***Carricante** is a white grape variety with medium-size bunch and very full-bodied grapes. Carricante is straw yellow in color with greenish reflections, and makes elegant and classy whites with a remarkable minerality. The nose is persistent, with fresh notes of white fruit, flint and citrus. On the palate is fresh and upscale with a high acidity and a pleasant final flavor. Generally it has good structure and longevity, which gives the wine complexity and softness. From Carricante comes our **Etna Bianco**.*

***Nerello Mascalese** is a black grape variety, prince of the Etna area. The late ripening makes the plant producing great aging reds with an intense red color, in which olfactory sensations of red fruit, aromatic herbs, tobacco and spices predominate. On the palate is convinced by its acidity, pleasant tannins and typically marked minerality of the volcanic terroir. From Nerello Mascalese comes our **Etna Rosso**.*

***Catarratto** is an intense aromas vineyard. The vines have few bunches per plant, in order to obtain grapes with a good aromatic concentration. The Catarratto wine is straw yellow in color, and the bouquet is defined by of orange blossom, jasmine, aromatic herbs and citrus fruits aromas. From Catarratto comes our **Spumante Extra Dry**.*

13

Etna Rosso

Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Grape Variety: 100% Nerello Mascalese

Zona di produzione: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 3

Vineyard area: 3 Ha

Altitudine: 700-800 metri

Altitude: 700-800 mt

Tipo terreno: vulcanico

Soil type: volcanic

Età vigneti: 5-30 anni

Vineyard age: 5-30 years

Densità d'impianto: 5000 piante

Vines per hectare: 5000 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Training system: Spurred cordon

Ql.Uve per Ha: 70-80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre

Harvest period: October/ November

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Macerazione in bacca: 30 giorni

Maceration on grapes: 30 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 12

Days of fermentation: 12

Temperatura di fermentazione: 22-24°C

Fermentation Temperature: 22-24°C

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento: 1 anno in botti rovere di Slavonia

Aging: 1 year in Slavonian oak barrel

Affinamento in bottiglia: 1 anno

Bottle refinement: 1 year

Colore rosso rubino brillante e sentori di frutta rossa di sottobosco. Al palato è armonioso ed equilibrato con delicati tannini e vivace freschezza.

Perfetto in abbinamento con tutti i tipi di carne, salumi e formaggi. Temperatura di servizio 16-18° C

Bright ruby red color with hints of red fruit of the undergrowth. On the palate, harmonious and balanced with delicate tannins and lively freshness. Perfect in combination with all types of meat, meats and cheeses. Serving temperature 16-18° C



Etna Bianco

Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP

Vitigno: Carricante 100%

Grape Variety: 100% Carricante

Zona di produzione: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 3

Vineyard area: 3 Ha

Altitudine: 700 metri

Altitude: 700 mt

Tipo terreno: vulcanico

Soil type: volcanic

Età vigneti: 5-12 anni

Vineyard age: 5-12 years

Densità d'impianto: 5000 piante

Vines per hectare: 5000 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Training system: Spurred cordon

Ql.Uve per Ha: 70-80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre

Harvest period: October/ November

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 15

Days of fermentation: 15

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 30 days

Bottle refinement: 30 days

Dal colore giallo paglierino, al naso presenta note floreali e sentori di pompelmo. Al palato, la presenza di minerali lo rende fresco e delicato.

Ideale in abbinamento a tutti i tipi di pesci, in particolare molluschi ed affumicati.

Temperatura di servizio 10-12° C

Straw yellow. To the nose has floral notes and hints of grapefruit. On the palate, the presence of minerals makes it fresh and delicate.

Ideal in combination with fish-based dishes, particularly shellfish, crustaceans and smoked fish.

Serving temperature 10-12° C



Sparkling Catarratto

Vitigno: Catarratto 100%

Grape Variety: 100% Catarratto

Zona di produzione: Sicilia

Production area: Sicily

Altitudine: 400 metri

Altitude: 400 mt

Tipo terreno: vulcanico e medio impasto

Soil type: volcanic

Densità d'impianto: 5000 piante

Vines per hectare: 5000 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato
o Guyot

Training system: Spurred cordon or Guyot

Ql.Uve per Ha: 100-130

Ql.Grapes/Ha: 100-130

Periodo Vendemmia: Settembre/ Ottobre

Harvest period: September/ October

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Colore giallo paglierino con delicati sentori. Dalla briosa freschezza, la sua versatilità lo rende ben strutturato e piacevole al gusto. Eccellente come aperitivo. Temperatura di servizio 8-10° C

Straw yellow color. Fruity and well-balanced, its extreme versatility makes it lively fresh with delicate hints. Excellent as aperitif.

Serving temperature di servizio 8-10° C



Etna Rosso

PREPHYLLOXERA

Denominazione: Etna DOP

Appellation: Etna DOP

Vitigno: Nerello Mascalese 80% Nerello Cappuccio 20%

Grape Variety: 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio

Zona di produzione: Etna Nord

Production area: Northern Etna

Superficie vitata in Ha: 2

Vineyard area: 2 Ha

Altitudine: 700-800 metri

Altitude: 700-800 mt

Tipo terreno: vulcanico

Soil type: volcanic

Età vigneti: 130-140 anni (Prephylloxera)

Vineyard age: 130-140 years (Prephylloxera)

Densità d'impianto: 4500 piante

Vines per hectare: 4500 plantes

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Training system: Spurred cordon

Ql.Uve per Ha: 70-80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70-80

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Ottobre/ Novembre

Harvest period: October/ November

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Macerazione in bacca: 30 giorni

Grapes maceration: 30 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 12

Days of fermentation: 12

Temperatura di fermentazione: 22-24°C

Fermentation Temperature: 22-24°C

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento: 4 anni in botti rovere di Slavonia

Aging: 4 years in Slavonian oak barrel

Affinamento in bottiglia: 1 anno

Bottle fining: 1 year

Dal colore rosso rubino, presenta un ampio bouquet di sentori speziati e floreali seguiti da frutti del sottobosco. Al palato spiccata mineralità e delicati tannini.

Temperatura di servizio 16-18° C

Ruby red color, it has a large bouquet with spicy and floral hints followed by notes of fruits of the undergrowth. Strong minerality and delicate tannins on the palate.

Serving temperature 16-18° C



MARSALA NATIVE VINES

Dai suoli di origine **marina** e dalla potenza dominante del **Maestrone**, nascono i nostri Vini Ribelli di Marsala. Questi vigneti si trovano sul versante nord della provincia di Trapani, tra le contrade Birgi e Paolini in zona **D.O.P.** e **I.G.P.**, a due passi dalla Riserva dello Stagnone e dalle Saline di Marsala. Dalle storiche vigne di famiglia coltiviamo: **Grillo, Nero d'Avola, Frappato, Perricone e Zibibbo**.

La presenza del mare contribuisce alla costituzione di terreni sabbiosi e ricchi di minerali in cui la presenza di calcare influenza le caratteristiche organolettiche delle uve dando vita a vini dall'elevata **sensorialità** di sapori e **profumi siciliani**. Il clima tipicamente caldo, soleggiato e ventilato è molto favorevole per la coltivazione delle vigne, e le piogge invernali e le escursioni termiche delle notti estive permettono alle uve di maturare in modo ottimale.

I vini di Marsala sono dotati di grande piacevolezza e freschezza **solleticante**, accompagnati da un arcobaleno di profumi floreali e sapidità che le **brezze** del mare conferiscono alle uve.



VITIGNI AUTOCTONI

Il **Grillo** è un vitigno a bacca bianca che genera vini di grande spessore organolettico e con un buon potenziale di longevità. Di colore giallo verdognolo, chiaro e luminoso, assume sfumature rossastre nella fase finale della maturazione. I vini ottenuti dal Grillo hanno profumi fruttati e agrumati, note di fiori di campo e zagara. Al palato sono freschi, ben strutturati con un finale leggermente sapido.

Il **Nero d'Avola** è senza dubbio il vitigno autoctono siciliano per antonomasia che esprime la tipica territorialità a tutto tondo. Produce vini dalla buona acidità e predisposizione all'invecchiamento. I vini del vitigno Nero d'Avola hanno un carattere deciso dallo stile molto elegante. Al naso, presentano note che vanno dal floreale di viola al fruttato di amarena.

Il **Frappato** è un vitigno a bacca rossa a maturazione tardiva. Dalla finezza incredibile, produce vini dal colore rosso rubino con profumi e sapori di rosmarino, macchia mediterranea e soprattutto del mare e dell'eucalipto. Il bouquet è un turbine di frutti rossi in cui prevalgono lampone, spezie, erbe aromatiche e rose. Al palato sono freschi, morbidi e acuti nello sviluppo acido- sapido.

Il **Perricone** è un vitigno a bacca nera che viene coltivato con metodi di allevamento poco espanso e potature corte o miste. I vini del Perricone presentano al naso sentori speziati di ginepro e pepe nero, con note di frutti rossi, marasca in confettura, prugne e ciliegie. Al palato il vino esprime una straordinaria eleganza, caratterizzata da una base tannica solida e morbida e lunga persistenza.

Lo **Zibibbo** è un vitigno aromatico tra le migliori uve da appassimento, anche grazie alla sua resistenza al marciume. I vini dello Zibibbo sono straordinariamente ricchi, di colore dorato e con delicati sentori di albicocche, fiori di acacia e miele. Al palato sono strutturati, dolci, di corpo con una acidità e lunga persistenza.

***Grillo** is a white grape variety that creates wines of great organoleptic depth and with a good longevity potential. Greenish yellow in color, clear and bright, it takes on reddish hues in the ripening final phase. Grillo wines have fruity and citrus aromas, notes of wild flowers and orange blossom. On the palate they are fresh, well structured with a slightly savory finish.*

***Nero d'Avola** is undoubtedly the Sicilian native grape par excellence expressing a well-rounded typical territoriality. It produces wines with interesting acidity and a good predisposition to aging. The wines of the Nero d'Avola grape have a strong character with a very elegant style. On the nose, they have notes ranging from floral violet to fruity black cherry.*

***Frappato** is a late ripening red grape variety. Incredibly fancy, it produces ruby red wines with rosemary, Mediterranean scrub and particularly sea and eucalyptus aromas and flavors. Its bouquet is a whirlwind of red fruits in which raspberry, spices, aromatic herbs and roses prevail. On the palate they are fresh, soft and sharp in the acid-savory development.*

*From soils of **marine origin** and dominant power of the **Mistral** our Marsala Rebellious wines are born. These vineyards are located on the province of Trapani northern side, between the districts Birgi and Paolini in the **D.O.P.** and **I.G.P.** area, a stone's throw from the Stagnone Reserve and the Marsala Salt Pans. From the historic family vineyards we cultivate: **Grillo, Nero d'Avola, Frappato, Perricone and Zibibbo**.*

*The presence of the sea contributes to the creation of sandy and mineral-rich soils in which the limestone presence influences the organoleptic characteristics of the grapes, giving life to wines with a high Sicilian flavors and aromas **sensoriality**. The typically warm, sunny and breezy climate is very favorable for vines cultivation, and the winter rains and summer nights temperature variations allow the grapes to optimally ripen.*

*Marsala wines are endowed with great pleasantness and **tickling** freshness, together with a floral aromas and flavor rainbow the sea **breezes** give to the grapes.*

***Perricone** is a black grape variety grown with little expanded farming methods and short or mixed pruning. Perricone wines release spicy hints of juniper and black pepper on the nose, with notes of red fruits, marasca cherry jam, plums and cherries. On the palate the wine springs an extraordinary elegance, characterized by a solid and soft tannic base and long persistence*

***Zibibbo** is an aromatic vineyard among the best drying grapes, also thanks to its resistance to rot. Zibibbo wines are extraordinarily rich, golden in color with delicate hints of apricots, acacia flowers and honey. On the palate they are structured, sweet, full-bodied with good acidity and long persistence.*

Ciccio

Denominazione: Sicilia DOP

Appellation: *Sicilia DOP*

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Grape Variety: *100% Nero d'Avola*

Zona di produzione: Marsala

Production area: *Marsala*

Superficie vitata in Ha: 25

Vineyard area: *25 Ha*

Altitudine: 200 metri

Altitude: *200 mt*

Tipo terreno: calcareo

Soil type: *calcareous*

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: *15 years*

Densità d'impianto: 4000 piante

Vines per hectare: *4000 plantes*

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: *Guyot*

Ql.Uve per Ha: 100 circa

Ql.Grapes/Ha: *about 100*

Resa vino per Ql.Uve: 75% circa

Yield per hectar: *about 75%*

Periodo Vendemmia: Settembre

Harvest period: *September*

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: *Hot- humid*

Pressione: soffice

Pression: *soft*

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: *Steel*

Giorni di fermentazione: 30

Days of fermentation: *30*

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Fermentation Temperature: *20-22°C*

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: *yes*

Affinamento in barrique: 8 mesi

Aging in barriques: *8 months*

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottle refinement: *2 months*

Dal colore rosso con riflessi violacei, al naso presenta note di fragola e ciliegia matura, al gusto fruttato, speziato e persistente. Ideale in abbinamento con carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 16-18° C

Red color with violet reflections, the nose has notes of strawberry and ripe cherry, with a fruity, spicy and persistent taste. Ideal in combination with red meats. Serving temperature 16-18° C



Madda

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: *Terre Siciliane IGP*

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Grape Variety: *100% Nerello Mascalese*

Zona di produzione: Marsala

Production area: *Marsala*

Superficie vitata in Ha: 12

Vineyard area: *12 Ha*

Altitudine: 250 metri

Altitude: *250 mt*

Tipo terreno: calcareo

Soil type: *calcareous*

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: *15 years*

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: *3500 plantes*

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: *Guyot*

Ql.Uve per Ha: 70 circa

Ql.Grapes/Ha: *about 70*

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: *about 70%*

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: *August/September*

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: *Hot- humid*

Pressione: soffice

Pression: *soft*

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: *Steel*

Giorni di fermentazione: 30

Days of fermentation: *30*

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Fermentation Temperature: *20-22°C*

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: *yes*

Affinamento in barrique: 30 giorni

Aging in barriques: *30 giorni*

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottle refinement: *2 mesi*

Dal colore rosa buccia di ciliegia al naso presenta intriganti profumi di agrumi, fiori e minerali. Al gusto una spiccata sensazione sapida con freschezza finale di arancia rossa.

Temperatura di servizio 12-14° C

With a pink cherry skin color, the nose presents intriguing aromas of citrus, flowers and minerals.

On the palate a marked savory sensation with a final freshness of blood orange.

Serving temperature 12-14° C



Taillè

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: *Terre Siciliane IGP*

Vitigno: Frappato 50% Perricone 50%

Grape Variety: *50% Frappato 50% Perricone*

Zona di produzione: Marsala

Production area: *Marsala*

Superficie vitata in Ha: 18

Vineyard area: *18 Ha*

Altitudine: 250 metri

Altitude: *250 mt*

Tipo terreno: calcareo

Soil type: *calcareous*

Età vigneti: 12 anni

Vineyard age: *12 years*

Densità d'impianto: 4500 piante

Vines per hectare: *45000 plantes*

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: *Guyot*

Ql.Uve per Ha: 70 circa

Ql.Grapes/Ha: *about 70*

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: *about 70%*

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: *August/September*

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: *Hot- humid*

Pressione: soffice

Pression: *soft*

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: *Steel*

Giorni di fermentazione: 30

Days of fermentation: *30*

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Fermentation Temperature: *20-22°C*

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: *yes*

Affinamento in barrique: 6 mesi

Aging in barriques: *6 months*

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottle refinement: *2 months*

Dal colore rosso rubino profondo, al naso si apre con sentori di ciliegia matura, mora prugna, chiodi di garofano e liquirizia, al gusto ben equilibrato, fruttato e persistente. Ideale in abbinamento con carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 16-18° C

Deep ruby red in color, the nose opens with hints of ripe cherry, blackberry, plum, cloves and licorice, with a well-balanced, fruity and persistent taste. Ideal in combination with red meats and game. Serving temperature 16-18° C



Allè

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: Terre Siciliane IGP

Vitigno: Catarratto 50% Zibibbo 50%

Grape Variety: 50% Catarratto 50% Zibibbo

Zona di produzione: Marsala/Petrosino

Production area: Marsala/Petrosino

Superficie vitata in Ha: 20

Vineyard area: 20 Ha

Altitudine: 150 metri

Altitude: 150 mt

Tipo terreno: calcareo

Soil type: calcareous

Età vigneti: 12 anni

Vineyard age: 12 years

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: 3500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 75 circa

Ql.Grapes/Ha: about 75

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: August/September

Andamento climatico: Caldo- Asciutto

Climate: Hot- dry

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

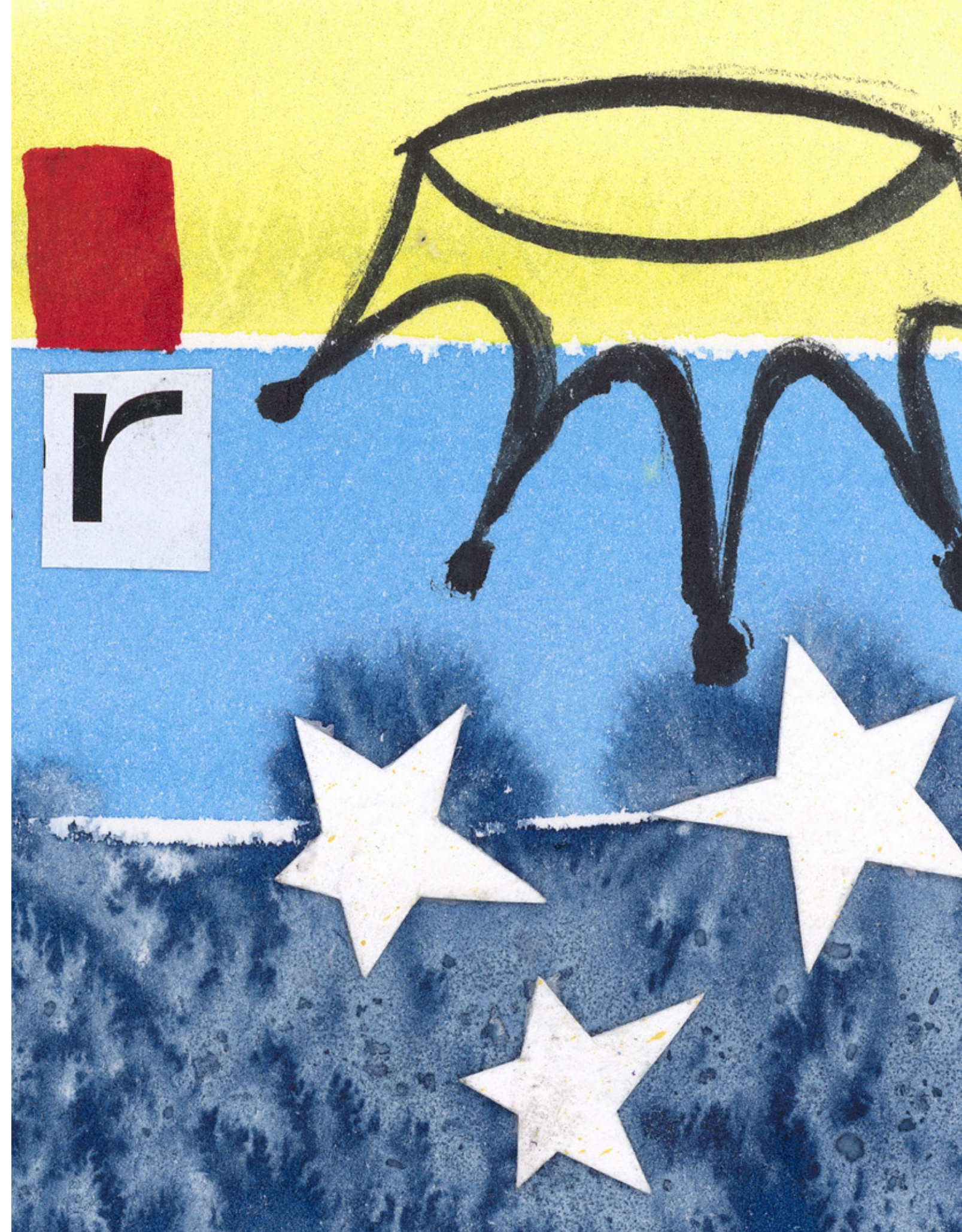
Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 60 giorni

Bottle refinement: 60 days

Dal colore giallo paglierino acceso, al naso presenta note di zagara, pesca e gelsomino, al gusto si presenta intensamente aromatico di una vivace freschezza. Ideale con tutti i tipi di pesce, trova il suo massimo abbinamento con crudité di crostacei. Temperatura di servizio 10-12° C

With a bright straw yellow color, the nose has notes of orange blossom, peach and jasmine, the taste is intensely aromatic with a lively freshness. Ideal with all fish-based dishes, particularly with crudité of shellfish. Serving temperature 10-12° C



Arà

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: Terre Siciliane IGP

Vitigno: Grillo 100%

Grape Variety: 100% Grillo

Zona di produzione: Marsala/Petrosino

Production area: Marsala/Petrosino

Superficie vitata in Ha: 25

Vineyard area: 25 Ha

Altitudine: 150 metri

Altitude: 150 mt

Tipo terreno: calcareo

Soil type: calcareous

Età vigneti: 10 anni

Vineyard age: 10 years

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: 3500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 85 circa

Ql.Grapes/Ha: about 85

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: August/September

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 60 giorni

Bottle refinement: 60 days

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta note di frutta esotica, al gusto fruttato con una buona acidità. Ideale in abbinamento a tutti i tipi di pesce, formaggi e risotti.

Temperatura di servizio 10-12° C

Straw yellow in color with greenish reflections, the nose has notes of exotic fruit, with a fruity taste and good acidity. Ideal in combination with all fish-based dishes, cheeses and risotts.

Serving temperature 10-12° C



Alfarà

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: Terre Siciliane IGP

Vitigno: Catarratto 100%

Grape Variety: 100% Catarratto

Zona di produzione: Marsala

Production area: Marsala

Superficie vitata in Ha: 20

Vineyard area: 20 Ha

Altitudine: 150 metri

Altitude: 150 mt

Tipo terreno: calcareo

Soil type: calcareous

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: 15 years

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: 3500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 75 circa

Ql.Grapes/Ha: about 75

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: August/September

Andamento climatico: Caldo- Asciutto

Climate: Hot- dry

Pressione: soffice

Pression: soft

Giorni di macerazione sulle bucce: 7 giorni

Skin maceration: 7 days

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 60 giorni

Bottle refinement: 60 days

Dalla tonalità aranciata brillante, al naso presenta note di frutta matura, scorza d'agrumi e miele. Dalla sapidità mediterranea, al palato è leggero e piacevolmente fresco. Ideale in abbinamento con carni bianche speziate, pesce e formaggi erborinati. Temperatura di servizio 10-12° C

With a bright orange color, the nose opens with hints of ripe fruit, citrus peel and honey giving complexity. On the palate it is delicate, with a lively freshness and a Mediterranean flavor. Ideal in combination with spicy white meats, fish and blue cheeses. Serving temperature 10-12° C





Rallo Estates®
S.r.l. Società Agricola
Via Gambini 9 - Marsala
P.Iva 02799030818

+39 0923 547 046 | +39 388 920 3636

www.flaviawines.com
info@flaviawines.com



RALLO ESTATES

Rallo Estates®
S.r.l. Società Agricola
Via Gambini 9 - Marsala
P.Iva 02799030818

+39 0923 547 046 | +39 388 920 3636

www.flaviawines.com
info@flaviawines.com