



CARTELLA  
STAMPA

PRESS KIT

RALLO<sup>1860</sup>

**RALLO**  
*radicati nel presente,  
dal 1860*

*deeply rooted in the present,  
since 1860*

DALLE ORIGINI  
A OGGI:  
UN MARCHIO  
CHE FA STORIA

È il 1860 quando Diego Rallo fonda le storiche Cantine. Sono gli anni dell'Unità d'Italia, di Garibaldi e del marsala, vino apprezzato ed esportato in tutto il mondo, attore protagonista dell'enologia italiana di quei tempi.

La storia continua e si rinnova: Rallo è ancora oggi sinonimo di affidabilità e qualità. **Non solo vini fortificati, i prodotti Rallo sono anche fini vini da pasto, eleganti e fruttati** che riflettono i gusti dei moderni estimatori, di coloro che rispettando il vino come alimento trovano in esso soddisfazione organolettica e motivo di convivialità.

AN HISTORICAL  
BRAND FOR  
A MODERN  
PROJECT

**Rallo winery was built in 1860**, the same year of the unity of Italy. It was the time of Garibaldi and Marsala, the wine appreciated and exported in all Europe, protagonist actor of the Sicilian winemaking of those times.

Today the history continues and it is renewed: **Rallo is synonymous of fine wines, elegant and fruity**, they reflect the tastes of the modern consumer in the total respect of the tradition and the typicalness of the western Sicily.



LA FAMIGLIA  
VESCO:  
PERFEZIONISTI  
DI NATURA

**Nel 1997 la famiglia Vesco diventa proprietaria delle Cantine Rallo, portando in dote una florida azienda agricola situata nella zona classica della D.O.P. Alcamo. I Vesco colgono l'importante eredità di un marchio storico e, grazie a un ambizioso progetto, ne segnano la rinascita. Infatti, è attraverso la cura minuziosa dei dettagli, la costante ricerca della perfezione e dell'equilibrio che Cantine Rallo diventa nuovamente un punto di riferimento per tutta l'enologia e la vitivicultura siciliana.**



*Andrea e Sarah Vesco*

VESCO FAMILY  
LIKES TO TAKE  
A SLANT ON  
QUALITY

**In 1997 Vesco family, already owner of one healthy agricultural company in the heart of the D.O.C. Alcamo, bought Rallo.** With rigorous cure of the details, constant searches of the perfection and the equilibrium, the family, which in the cultivation of the vine has its own heads of force, has known to pick the important inheritance of an historical brand, transfiguring it in a modern and actual key.

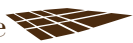
TRE SITI,  
UN'UNICA REGIA

Nell'aprile del 2010 un'ulteriore svolta segna la storia della Rallo: la definizione giuridica di **Società Agricola** secondo quanto prevede l'art. 2135 del c.c. E' questa la veste più consona al progetto Rallo che prevede la valorizzazione, attraverso la loro trasformazione, delle principali produzioni agricole della provincia di Trapani; in particolar modo dei prodotti dei propri tre siti agricoli ubicati nei comuni di **Alcama, Marsala e Pantelleria**. **Andrea Vesco**, il cui omonimo nonno diede il "là" alla creazione della dote agricola con la quale la famiglia arricchì l'azienda dopo l'acquisizione, **guida con sapiente impegno la Cantina**, curando personalmente e scrupolosamente tutte le fasi della produzione: dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento del vino, seguito dal valido supporto di uno staff preparato e professionale. Le tecniche fungono da guida, in una relazione dialettica, che vede la natura compiere al meglio il suo percorso. Nascono così i **vini Rallo**, dal 2010 integralmente **prodotti e confezionati all'origine dal viticoltore**. Vini figli di agricoltura biologica certificata, i migliori e più compiuti rappresentanti delle cultivar tipiche della Sicilia occidentale.

Alcama/Patti Piccolo



Marsala / Piane Liquide



Pantelleria / Bugeber



L'ESSENZIALE E' BIANCO

THREE SITES,  
ONE  
ORGANIZATION

In an ambitious project with great attention to detail and respecting the heritage of this historic brand, **the Vesco family turned Cantine Rallo into a modern estate, producing wines organically grown.**

**Andrea Vesco runs the winery with expert commitment personally and meticulously attending to all the stages of production from the cultivation of the grapes to the final bottling, with the strong support of a professional staff. Since 2010 Rallo wines are “produced and bottled at their origin by the grower”. Fine wines, organically grown in a certified organic agriculture, they represent the best and most typical of the cultivar of** Our travel in wine earth begins in **Alcamo**, in the heart of Western Sicily, and will finish in the island of **Pantelleria** by way of **Marsala**, closes to the seaside, the same seaside where is situated the historical seat of Rallo Società Agricola.



*Alcamo*



*Marsala*



*Pantelleria*

# IL TERRITORIO

## *L'Uva Regina d'Occidente*

# *THE WESTERN SICILY*

## *"Grape": the western queen*

UNA TERRA  
VOCATA  
PER IL VINO:  
LA SICILIA  
OCCIDENTALE

A LAND  
VOCATED TO  
WINE

L'area della Sicilia occidentale in cui hanno sede le Cantine vanta un patrimonio ampelografico di inestimabile valore: con i suoi 70 mila ettari di vigneti la provincia di Trapani è la più vitata d'Italia.

La mitezza del clima che si sposa con la ricchezza dei terreni, prevalentemente sabbiosi, determina la forte vocazione della zona.

The area of the Western Sicily, where Rallo is located, boasts a great and invaluable geographical heritage. The province of Trapani with its 70 hectares of vineyards is the most planted province of Italy.

The nature of the island with its different microclimates, the richness of the soil mostly sandy, determines the strong vocation of the zone.

Il nostro viaggio inizia nella cittadina di Alcamo, nel cuore della Sicilia centro-occidentale, in collina, e porta fino all'isola di Pantelleria passando per Marsala, proprio a ridosso del mare, dello stesso mare su cui si affaccia la sede storica della Rallo - Società Agricola.

Terra di antica civiltà vinicola, ossia di cultura e pratiche agronomiche tramandate da generazioni, la zona di Alcamo è caratterizzata dalla presenza di colline fertili e sabbiose; su questi suoli, coltivati a vite da più di tre secoli, si allevano diversi vitigni, ma in maniera più diffusa, **il Nero d'Avola e il Catarratto: l'uno rappresenta il vanto dell'enologia siciliana; l'altro, invece, una scommessa su cui Rallo investe e crede molto.**

The travel in this wine earth begins in the D.O.C. Alcamo in the heart of Western Sicily. Cultivated for more than three centuries, the zone of Alcamo is characterized by fertile and sandy soils. Expression of this area are two special varieties: **Nero d'Avola and Catarratto.**

Catarratto, which is the cultivar for the production of Alcamo Bianco D.O.C., produces an excellent white wine: acid, with imposing structure, moderately alcoholic, rich in delicate and intense flavour. The Alcamo Bianco is the concrete expression of superb and typical white wine of Sicily.

## ALCAMO

Siamo ad Alqam, terra fangosa, la fertile terra in cui pulsa il cuore della viticoltura della Sicilia centro-occidentale. Ma siamo anche al confine con Monreale, l'antico villaggio arabo situato alle pendici del Monte Caputo. Qui in contrada **Patti Piccolo** si estendono i cento ettari del principale dei tre siti agricoli della Rallo.

We are in Alquam (muddy earth), the fertile land at the heart of western Sicilian winemaking. But we are also at the border with Monreale, the old Arab village situated on the slopes of Mount Caputo. Between these two towns, Alcamo and Monreale, one of the properties of Rallo - **Patti Piccolo** is located with 100 hectares of vineyards.



Il progetto di valorizzazione del vigneto di Alcamo ha una storia che inizia negli anni '20 del secolo scorso quando don Benedetto, il bisnonno di Andrea Vesco, l'attuale Presidente, acquista pochi ettari in quella contrada.

È lui a gettare il primo seme, sarà il figlio Andrea, nonno del giovane Andrea, a cogliere i frutti e a spargere altra semente per le viti e le vite che verranno. Negli anni Cinquanta, il piccolo fazzoletto di inizio Novecento è già cresciuto: somiglia, infatti, seppure in parte, all'attuale fondo agricolo, figlio di padri che rispettano una madre generosa; padri che per cultura sentono l'esigenza di fare il loro "mestiere"; padri che seguono, guidano, indirizzano.

**Quell'appezzamento costituirà il nucleo originario di una più vasta ed ambiziosa progettualità.**

The exploitation of vineyards in Alcamo began in the twenties when don Benedetto, the great-grandfather of Andrea Vesco, the actual director of the Azienda Agricola Rallo, bought some hectares in a countryside called Patti Piccolo; that plot of ground will constitute the nucleus of an immense agricultural company.

It has been thanks to the engagement of Andrea Vesco, grandfather of Andrea, that the precious paternal inheritance has been able to find continuation and development. The original small vineyards, today restructured and widened, is a modern and efficient agricultural company of 100 hectares of vineyard and 5 of olives trees. The Agribiocert society of Bologna is responsible for the organic certification.





Il piccolo vigneto di una volta, oggi ristrutturato ed ampliato, è una realtà moderna ed efficiente: 100 ettari di estensione, di cui **68 circa di vigneto, 12 a seminativo, 7 di uliveto, 10 di bosco e 3 di stradelle**. La coltivazione della vite, qui come altrove, è frutto di un incontro felice tra l'uomo e il suo ambiente. Uve perfettamente sane dal giusto equilibrio acido-zuccherino, giungono a maturazione, in un clima contraddistinto da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e tra una stagione e l'altra, grazie al duro lavoro di uomini capaci e rispettosi che coltivano la terra con i metodi e gli strumenti ammessi in regime di agricoltura biologica certificata dalla **Agribiocert di Bologna** che garantisce il pieno rispetto delle regole.

The property of Patti Piccolo has got several exposition and it's mostly hilly. Here, after experimentation and a careful varietal selection, the most cultivated varietals are the following: Catarratto lucido and extra lucido, Insolia or Ansonica, Zibibbo, Perricone, Nero d'Avola, Syrah.

## L'ESSENZIALE E' BIANCO

In un ambiente adatto per natura, l'uomo accompagna lo sviluppo di "individui" che vedono progressivamente conquistare una propria identità. I vitigni di Patti Piccolo godono di un allevamento scrupoloso, mai distratto, attento ma non invasivo. Il primo insegnamento si chiama **biodiversità**

La pratica dell'inerbimento, l'impiego esclusivo e moderato di concimi organici per la nutrizione, di zolfo e poco rame per la difesa, unito all'impiego di tecniche di confusione sessuale a feromoni per gli insetti, scagiona i filarti da qualunque minaccia di sintesi chimica.

Nel nome della biodiversità, vaste aree, circa il 10% del totale, sono sottratte alla coltivazione e si alternano alla superficie vitata ed arborata; così facendo, numerose oasi di salvaguardia ambientale, insieme agli arredi rurali, preservano l'esistenza di specie animali e vegetali altrimenti compromessa dalla monocoltura.

Batteri, insetti, funghi e microbi indispensabili all'equilibrio del sistema: qui continuano a riprodursi e a combattersi, generazione dopo generazione; un meccanismo naturale che genera equilibrio nel ciclo vitale, in cui nessuno prevarica sull'altro, dove ciascuno contribuisce al tutto e il tutto assume significato e valore grazie al singolo.

The vineyards are cultivated in hilly soils to several altitudes from 250 meters to the 600 meters. The planting density is more or less 4-5.000 vine per hectares, according to the cultivar and to the zones. This density, new for the area, makes it possible to reduce the quantity of grape for single plant and to improve the sugar concentration, and polyphenol in the bunch.

The cultivation of the grapes is a dry one with the possibility, thanks to an artificial river basin, to have one or two irrigations during the year. The most common training system is the vertical trellis and the pruning is generally low Guyot or spur pruned cordon.

All the new rows systems created in the last years have the head stakes in wood and in stainless steel the others. The roses, lookouts of the vine, adorn all the vineyards.

## MARSALA

La città di Marsala ospita la sede storica della Rallo, nonché gli uffici tecnici e commerciali della Cantina. Il legame che la Cantina ha con la cittadina costiera è completato dalla presenza di una proprietà agricola **Piane Liquide** che si estende per circa dieci ettari nei pressi della Riserva naturale dello Stagnone. Lì dove mare e terra si confondono in un continuum senza confini ben distinguibili, dove le saline si mostrano come vasche dentro le quali lo spazio si scioglie ed il sole si specchia.

Delle Piane Liquide il **Grillo**, vitigno maggiormente rappresentativo dell'areale che storicamente veniva utilizzato come base per il Marsala e che oggi acquisisce nuova e più elegante identità nel Bianco Maggiore DOP Sicilia. Tipico di questa fascia costiera il Grillo conquista la pienezza del suo gusto e del suo aroma e la particolare sapidità che lo contraddistingue. Il sistema di allevamento è sia ad alberello che a controspalliera, la potatura a guyot a 6 gemme.





The city of Marsala is the historical site of Rallo where the technical and commercial offices of the estate are located. In Marsala Rallo owns a property of 10 hectares - Piane Liquide - which is situated near the natural reserve of Stagnone. In a place where land and sea merge into a seamless continuum, where the sun is reflected in the marvellous saline.

**Grillo grape** is cultivated in several areas in Marsala, the vineyards are all around the Rallo winery really closed to the seaside. The training system is trellis with a low Guyot 6-8 buds pruning, the planting density is 4.830 vines per hectare. Grillo is a typical grape of the sunny coast of the province of Trapani, the only place in which this grape acquires its typical properties: fullness and saltiness of its taste and its aroma.

# L'ESSENZIALE E' BIANCO

## PANTELLERIA

**Due ettari il vigneto di Pantelleria** a strapiombo sul lago di Venere. Il Moscato d'Alessandria, comunemente chiamato **Zibibbo**, termine retaggio della colonizzazione araba. Genericamente gli Arabi chiamano Zibib l'uva. Coltivata in particolari conche per difendere le piante dal vento e consentire alle stesse un migliore sfruttamento delle risorse idriche, in contrada **Bugeber**, l'uva di Pantelleria è una fonte straordinaria di sfumature gusto olfattive. Il sistema di allevamento utilizzato è quello tradizionale ad alberello pantesco con quattro speroni, la densità altissima, si può arrivare teoricamente fino a diecimila piante per ettaro. Data la particolare conformazione orografica, l'agricoltura è praticata, escluse le piane di Ghirlanda e Monastero, solo sui terrazzamenti mai più grandi di 3mila, 4mila metri quadrati; per cui diecimila piante tutte su un unico piano rappresentano una rarità. La vendemmia va da metà settembre ai primi di ottobre.

*In the island of Pantelleria the Moscato di Alessandria is commonly called Zibibbo, because during the Arabian colonization the Arabs call the grape Zibib. The vineyards are trained in small hollows able to preserve the berries from the hot and never ending African wind. The training system is the typical low bush customary of Pantelleria called Alberello Pantesco.*

*The harvest time starts at the end of September and continue until the first two weeks of October. On the island of Pantelleria, Rallo owns two hectares of vineyards, overlooking the Lake of Venere. The property in Pantelleria is called Bugeber.*



## L'OLIO

Da millenni nei nostri territori la vite è sposata con l'ulivo. Entrambe queste coltivazioni costituivano la base dell'alimentazione dei nostri antenati, della storia enogastronomica del Mediterraneo.

Al centro di Patti Piccolo sorge la collina dell'**uliveto**, che si estende per cinque ettari, con **millequattrocento alberi di olive**, la quasi totalità messi a dimora più di cento anni fa. Anche questi alberi, oggi, sono allevati nel rispetto delle procedure accettate dai regimi di agricoltura biologica certificata.

**Monocultivar Cerasuola** con sesto di allevamento di 5 metri per 5 metri e la potatura ad ombrello. La zona ha una grandissima vocazione alla produzione olearia. L'escursione termica tra notte e giorno, anche d'estate, favorisce lo sviluppo nella drupa dei precursori aromatici indispensabili a dare all'olio ricchezza e complessità gusto-olfattiva.

## L'OLIVE OIL

From time immemorial in this area the vine is married with the olive tree. Both these cultivations constituted the base of the feeding of our ancestors, of the history of the Mediterranean.

In the income of Patti Piccolo property there is the hill in which are planted the **1.400 of olive trees** that are one hundred years old. The zone has got a traditional vocation to the oil production, the thermal excursion between night and day, even in summer, favours the development of the trees and those characteristics of the fruit that determine the complexity of taste. The cultivars raised are the classic **Cerasuola** along with the typical Nocellara of the Belice. The order of cultivation is 5 meters for 5 meters and pruning system is the typical umbrella one.

**Rallo produces an organic extra virgin olive oil, 100% Cerasuola variety.**



*Ulivi, olive*

# LA CANTINA

## Gli Uomini e la Tecnologia per Vini di Qualità

### IL BAGLIO

A Marsala, sulla via del vino delle Terre d'Occidente, si trova la sede principale della Rallo, uno splendido edificio costruito alla fine dell'Ottocento. La storica e prestigiosa Cantina, affacciata sul mare, di fronte alle isole Egadi, ha un fascino unico e rispecchia la tipologia tradizionale del baglio trapanese, composto da due corpi di fabbrica che si dispongono specularmente attorno a un vasto cortile quadrangolare.

**Il baglio è l'antica espressione architettonica dell'economia rurale siciliana.** La collocazione sul mare, favorevole per l'approvvigionamento e il commercio dei prodotti, aveva il grave svantaggio di rendere le attività commerciali estremamente vulnerabili agli attacchi provenienti dal mare. Per proteggere i propri beni e i propri interessi dagli avventurieri che si aggiravano per il Mediterraneo i contadini e i commercianti rifugiavano le loro attività in edifici fortificati: i bagli, appunto.

Il baglio di Cantine Rallo copre un'estensione di due ettari e mezzo, per una lunghezza di circa 320 metri e una superficie coperta di circa 13.000 mq. L'accesso dall'imponente portale immette, lasciando il mare alle spalle, nel cortile, dominato al centro da un palazzina in stile Ingham a due piani più mansarda, sede attuale degli uffici e futura della ricezione della Cantina. Alle spalle dell'edificio un giardino ottocentesco in fase di recupero.





## THE BAGLIO

The actual Rallo winery is an old ninth century structure in Marsala. The historical and prestigious building is placed a few meters from seaside, on the extreme western promontory of Sicily and it's in accordance with the architectural style of the traditional "baglio trapanese" which is composed by two bodies of factory that are offered around a large quadrangular courtyard.

**The baglio is the authentic and ancient architectural expression of the Sicilian rural economy.** The positioning on the sea, favourable for supplying and for the commerce of the products, had the serious disadvantage to make the business activities extremely vulnerable to the coming attacks from the sea. In order to protect their own properties and interests from the adventurers who went around for the Mediterranean, the peasants and the traders sheltered their activities in fortified buildings: the baglio exactly.

The baglio of Rallo covers an extension of two hectares and half, for a length of approximately 320 meters and a covered surface of approximately 13.000 mq. The entrance from the imposing big gate, leaving the sea to the shoulders, introduces to the internal courtyard, dominated by the main house in Ingham style composed by two floors plus one mansard. Behind the main building there is a nineteenth-century garden in phase of restructure.

The building, recently restructured, is the synthesis of tradition and innovation: close to the ageing area with the barriques protagonists of the ancient and irreplaceable technique of improving of the wine, there are the most modern machinery for the vinification and the bottling of the wine. All the premises of the winery, the ageing area, the warehouses are air conditioned to a constant temperature of 17° C. and 80% of humidity.

L'edificio, recentemente ristrutturato, è la sintesi di tradizione e innovazione su cui Cantine Rallo fonda il proprio operato: accanto alle bottaie, protagoniste dell'antica e insostituibile tecnica di affinamento del vino, si dispongono i più moderni macchinari per la vinificazione e una linea di imbottigliamento veloce e versatile. Tutti i locali della Cantina, le bottaie, i magazzini e le aree di transito sono termo ed igrocondizionati ad una temperatura costante di 17° C. e 80% di umidità.



## LE CERTIFICAZIONI

La qualità e la perfezione perseguite in tutte le fasi di lavorazione nel pieno rispetto dell'ambiente hanno fatto meritare alla Rallo Azienda Agricola le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e 14001:2004.

Essere certificati ISO 14001 per l'azienda vuol dire vedersi riconoscere l'attenzione all'ambiente sia per quanto riguarda la coltivazione della vite, sia per i processi di produzione del vino, ma anche la correttezza e la completezza nella gestione delle attività aziendali in una logica di sostenibilità. Infatti, questo riconoscimento si inserisce in un progetto più ampio di qualità totale in senso etico e che riguarda anche l'impatto sociale e la cultura del paesaggio.

**Nel 2011 Rallo ottiene la preziosa certificazione BioSuisse**



Thanks to a strict control throughout every phase of production Rallo obtained the most important quality certifications: ISO 9001:2000, ISO 14001:2004.

For Rallo the ISO 14001 certification was an important recognition of its attention to the earth, to the organic cultivation of the vines, to the processes of production of the wine, but also to the correctness and the thoroughness in the management of the business activities.

Several aspects have competition to the certification: besides the certification of organic cultivations, there are also the destruction of the rubbish, limitation of the energetic consumption, maintenance of the systems and satisfaction of the staff.

**In the 2011 Rallo gets Biosuisse certification**



RALLO 1860

Rallo S.p.A Azienda Agricola  
info@aziendaagricolarallo.it

aziendaagricolarallo.it

