

ALEATICO | ALEATICO DI PUGLIA | ROSSO DOLCE NATUREALE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Vino prodotto dal vitigno Aleatico condotto a spalliera con impianto cordone speronato che ha un'età di 30 anni. Per ottenere questo vino necessita un appassimento sulla pianta delle uve che da origine ad una vendemmia tardiva rigorosamente fatta a mano. La fermentazione a temperatura controllata, permette di ottenere il giusto equilibrio tra alcool e zucchero residuo. Si procede dunque con l'affinamento, in cui il vino rimane per 12 mesi in tini d'acciaio per poi dopo l'imbottigliamento maturare per ulteriori 6 mesi in vetro. Vino dal colore rosso intenso con tonalità violacee e dagli archetti pesanti e definiti. Al naso è profondo e aromatico, con un impatto straordinario per intensità e franchezza caratterizzato da un'ossatura composta da importanti ricordi di frutta scura matura e di frutti di bosco a confettura. Nel finale emergono sensazioni erbacee e speziate. Morbido e caldo il sorso, vellutato e a tratti dolce, gentile nella trama tannica e di lunga persistenza. È un rosso eclettico, morbido e con un importante residuo zuccherino, e come tale incontra accostamenti tra le carni bianche, tra le zuppe e formaggi stagionati e specialmente con il dessert rappresentato da dolci secchi, castagne e cioccolato fondente

NOBILI | Top Class