

INSOLITO | ALEATICO DI PUGLIA ROSE'

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Ottenuto da uve sumature 100% Aleatico coltivate a spalliera nella piana di Manduria, caratterizzato da una fermentazione alcolica in tini di acciaio, nella quale le bucce permangono con il mosto per una sola notte, per poi essere separate e finire la fermentazione lentamente e a temperatura rigorosamente termo condizionata, con affinamento successivo prima in inox per circa 4 mesi e poi immediatamente in bottiglia per altri 4 mesi. Vino dal temperamento deciso ma allo stesso tempo delicato e morbido che raggiunge il massimo del suo carattere supportato dai suoi 15 gradi alcolici ad una temperatura di servizio tra i 10° e i 13°; proprio per questo si consiglia di servirlo fresco ma non ghiacciato. Il suo nome è testimonianza di un vino rosato fuori dagli schemi per i suoi 15° che lo caratterizzano e per la vinificazione inusuale di tale vitigno nella versione rosè. Il colore è una fusione tra il rosa cerasuolo e buccia di cipolla; al naso spicca il profumo caratteristico del vitigno con netti richiami a frutti di bosco, mela rossa e ciliegia. Vellutato al palato e allo stesso tempo caldo e persistente, conseguenza della sua importante componente alcolica. E' un vino che ben si abbina con piatti a base di crostacei o pesce quali cernia al forno o zuppa di scorfani. Buono anche l'abbinamento con antipasti di terra grazie alla sua piacevole acidità.



NOBILI | Top Class