

# ALEATICO

## ALEATICO DI PUGLIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

15°(+5%)

LINEA

# NOBILI



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



Vitigno:  
Aleatico



Vinificazione / Affinam. :  
Fermentazione temp. controllata, equilibrio tra alcool e zucchero residuo. Affinamento 12 m. in tini d'acciaio, 6 m. in vetro.



Bouquet:  
Profondo, aromatico, ricordi di frutta scura matura e frutti di bosco a confettura. Sensazioni erbacee e speziate.



Abbinamenti:  
Abbinamento a fine pasto con pasticceria e frutta secca, cioccolato, fichi secchi e formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.



Zona:  
Manduria



Colore:  
Rosso intenso.



Gusto:  
Morbido e caldo il sorso, vellutato e a tratti dolce, gentile nella trama tannica e di lunga persistenza.



Temperatura di servizio:  
18°C



Wine made with Aleatico grapes grown in a vineyard that is thirty years old, trained using the espalier method with spurred cordon pruning. This wine requires the grapes to wither on the vine, and the late harvest is carried out exclusively by hand. Temperature-controlled fermentation makes it possible to obtain the right balance between alcohol and residual sugar. The wine then ages for 12 months in steel tanks, followed by six months' bottle ageing. A deep red wine with violet hues and heavy, defined arches. It has a deep and aromatic bouquet, with an extraordinary impact in terms of intensity and frankness, characterised by a backbone of important memories of ripe dark fruit and jammy berries. Herbaceous and spicy sensations emerge in the finish. Soft and warm, velvety and sometimes sweet mouthfeel with an elegant tannic texture and lingering persistence. This is an eclectic, smooth red with an important quantity of residual sugar, and, as such, it pairs well with white meats, soups and mature cheeses, and especially with sweet treats like biscuits, chestnuts and dark chocolate.



Grape variety:  
Aleatico



Vinification / Ageing :  
Temperature-controlled fermentation, balanced alcohol and residual sugar. 12 months' ageing in steel tanks, followed by six months in the bottle



Bouquet:  
Deep and aromatic, reminiscent of ripe dark fruit, fruits of the forest and jam. Herby and spicy sensations.



Pairing:  
Serve at the end of a meal with pastries and dried fruit, chocolate, dried figs and mature cheese. Perfect meditation wine.



Production zone:  
Manduria



Colour:  
Deep red



Palate:  
Soft and warm, velvety and sometimes sweet mouthfeel with an elegant tannic texture and lingering persistence



Serving temperature:  
18°C