

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



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