

INSOLITO

SALENTO ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

ALEATICO

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

15°

LINEA

NOBILI



Ottenuto da uve surmature 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 termoregolata, 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 rosé. 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. È 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.



Vitigno:
Aleatico



Vinificazione:
Fermentazione alcolica in tini d'acciaio, affinamento in inox per circa 4 m. e bottiglia 4 m.



Bouquet:
Al naso profumo caratteristico del vitigno, frutti di bosco, mela rossa e ciliegia.



Abbinamenti:
Piatti a base di crostacei o pesce quali cernia al forno o zuppa di scorfani. Antipasti di terra.



Zona:
Manduria



Colore:
Rosa cerasuolo



Gusto:
Vellutato al palato, caldo, persistente, importante componente alcolica.



Temperatura di servizio:
10 – 13 °C



Made from 100% overripe Aleatico grapes trained using the espalier method on the Manduria plain, this wine undergoes alcoholic fermentation in steel tanks, during which the skins remain in contact with the must for one night only. They are subsequently separated and complete their strictly temperature-controlled fermentation slowly, with successive ageing, first in stainless steel for about four months and then for another four months in the bottle. A wine with a strong temperament but, at the same time, delicate and soft, it reaches its finest expression supported by its 15% alcohol content at a serving temperature between 10° and 13°; consequently, we recommend serving it cool but not chilled. Its name is testimony to a rosé wine which is anything but ordinary, due to its alcohol content of 15% and for the unusual vinification of this grape in the rosé version. The colour is a combination of cherry pink and onion skin; the characteristic aroma of the grape stands out with clear hints of forest fruits, red apple and cherry. Velvety on the palate and, at the same time, warm and persistent, as a consequence of its significant alcohol content. This wine pairs well with shellfish or fish dishes such as baked grouper or scorpion fish soup. Also good with "turf" starters thanks to its pleasant acidity.



Grape variety:
Aleatico



Vinification:
Alcoholic fermentation in steel tanks, ageing in stainless steel for about four months and four months in the bottle.



Bouquet:
Characteristic aroma of the grape, forest fruits, red apple and cherry.



Pairing:
Shellfish or fish dishes such as baked grouper or scorpion fish soup. "Turf" starters.



Production zone:
Manduria



Colour:
Cherry red



Palate:
Velvety on the palate, warm and persistent, significant alcohol content.



Serving temperature:
10 – 13 °C