

ALEATICO

vol.º: 14,5° alc.



Vitigno

Aleatico

Denominazione

Salice Salentino dolce naturale

Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

Sistema d'allevamento

Alberello pugliese di 50 anni

Terreno

Medio impasto

Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

Vendemmia

grappoli si raccolgono in piccole cassette da 5 kg, per conservarne l'integrità, e si portano in una stanza chiamata "fruttaio" dove avviene l'appassimento.

Vinificazione

La macerazione degli acini e del succo avviene a temperatura controllata. Successivamente, la fermentazione del mosto viene interrotta con ripetuti travasi per allontanare i lieviti.

Maturazione

Barrique di rovere da 225 L

Note di degustazione

Vino dal colore rosso cremisi brillante, dai fini profumi di moscato, dal gusto largo, pieno, moderatamente dolce su buona base acida, risulta al palato gradevolissimo e piacevolmente vellutato.

Abbinamenti

Un vino da sorseggiare lentamente. In combinazione con il cioccolato fondente (70% di cacao), dà origine a un'esplosione di aromi e sapori piacevoli.

Formati disponibili

50cl