

Ita

Vini Dolci

ALEATICO IGT PUGLIA - BIO

.....

VARIETÀ: 100% ALEATICO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MARCHESANA
GIOIA DEL COLLE

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO
CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA
CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 50 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE DELLE UVE IN
CASSETTA NELL'ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA IN
SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 12 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
E 12 MESI IN BOTTIGLIA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: COLORE ROSSO RUBINO, DI BELLA
INTENSITÀ

PROFUMO: DELICATI SENTORI DI CILIEGIA, TIMO E
MUSCHIO

GUSTO: GUSTO INVITANTE DI MISURATA DOLCEZZA,
EQUILIBRATO, FRESCO E AVVOLGENTE.
FINALE ACCATTIVANTE DI BUONA PERSISTENZA.



Eng

Sweet Wines

ALEATICO IGT PUGLIA - ORGANIC

.....

GRAPES: ALEATICO 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN
UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 5 TONS

HARVEST: MANUAL HARVEST IN BOXES DURING THE
LAST WEEK OF SEPTEMBER

VINIFICATION: ALCOHOLIC FERMENTATION IN
STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED
TEMPERATURE

AGING: 12 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND
12 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: RUBY RED COLOUR WITH BEAUTIFUL
INTENSITY

NOSE: GRACEFUL SCENTS OF CHERRY, THYME AND
MUSK

PALATE: ALLURING TASTE, SMOOTH, BALANCED AND
FRESH. RICH AND PERSISTENT CONCLUSION

