

## ALEATICO

IGT Puglia - BIO



**VARIETÀ:** Aleatico 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima

**TIPO DI TERRENO:** Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

**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 e macerazione 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.