



VINACCERO ALEATICO I.G.P. PUGLIA

Da invitare a tavola nei momenti in cui vogliamo concederci un vino morbido, avvolgente e che porti la sua armonia in abbinamento con piatti che spaziano dal pesce, alle carni bianche ed alle zuppe, fino a dolci come strudel e crostate

Vitigno: Aleatico 100%
Gradazione alcolica: 14%
Zona di produzione: contrada Marchione, Conversano (BA), Puglia - Italia
Tipo di terreno: pietroso, calcareo carsico
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: anni '90
Vendemmia: all'incirca nella seconda metà di settembre e comunque solo dopo un leggero appassimento sulla pianta
Vinificazione: a temperatura controllata, con una più prolungata macerazione delle bucce, che conferisce al vino le caratteristiche tipiche del vitigno e lo rende delicatamente vellutato
Affinamento: in acciaio per 18 mesi e poi altri due anni in bottiglia per arrotondare e lasciar arricchire ulteriormente profumi e gusto
Produzione annuale: circa 15.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato, limpido, con tonalità viola melanzana, abbastanza consistente
Profumo: abbastanza intenso e persistente, finemente aromatico, di frutta di bosco, frutta matura a polpa rossa, ampio e destinato ad evolversi ancora nel tempo
Sapore: caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido, di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persistente, in ottima armonia complessiva, con un ritorno al palato del frutto dal tocco vellutato
Abbinamento gastronomico: è un aleatico da tutto pasto, da gustare con pappardelle al sugo di baccalà, zuppa di orzo e porcini, strudel alle mele
Capacità di invecchiamento: può avere una longevità compresa fra i 5 e i 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

To be brought to the table whenever the occasion asks for a smooth wine, enveloping and harmonising with dishes ranging from fish, white meats and soups, to desserts such as strudels and pies

Wine grapes: Aleatico 100%
Alcohol content: 14%
Vineyards location: Marchione district area, Conversano (BA), Apulia - Italy
Soil characteristics: stony, cracked limestone
Training system: Espalier
Yields per plant: 1 - 4 Kg approx
Year of implant: 1990's
Harvest: roughly in the second half of September and then only after a slight withering of the vines
Vinification: at a controlled temperature, with a more prolonged maceration on the skins, which gives the wine the typical characteristics of the grape and makes it velvety soft
Ageing: in steel tanks for 18 months and then left for a further two years in bottles to round and enrich the aromas and taste
Annual production: about 15.000 bottles
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Colour: garnet red, clear, with purple hue, quite substantial
Bouquet: intense and persistent, finely aromatic, of berries and ripe red fruit pulp, broad and with the intention to evolve over time
Palate: warm, soft, tannic and fruity, full-bodied, quite balanced, intense and persistent, excellent overall harmony and a fruity aftertaste on the palate with a touch of velvet
Food pairings: it is a wine to enjoy during the whole meal, served with pappardelle pasta with cod sauce, barley and porcini mushroom soup, apple strudel
Cellaring: it can have a long life of between 5 and 10 years if stored correctly
Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I