



VINACCERO ALEATICO I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Aleatico 100%
Gradazione alcolica: 14%
Zona di produzione: contrada Marchione, Castellana (BA), Puglia - Italia
Tipo di terreno: pietroso, calcareo carsico
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: circa 50-60 quintali
Anno di impianto: anni '80
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: 15.000
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 e intenso e persistente, in ottima armonia complessiva, con un ritorno al palato del fruttato dal tocco vellutato
Abbinamento gastronomico: zuppe, piatti di pesce, dolci come studel e crostate
Capacità di invecchiamento: può avere una longevità compresa fra i 5 e i 10 anni se conservato correttamente

Rebsorte: 100% Aleatico
Alkoholgehalt: 14%
Anbaugebiet: contrada Marchione, Castellana (BA), Apulien - Italien
Bodenbeschaffenheit: steinig, kalkhaltig, karstig
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: ca. 50-60 Doppelzentner
Anpflanzungsjahr: 80er Jahre
Weinlese: ungefähr in der zweiten Hälfte des Monats September und erst, wenn die Pflanze leicht verwelkt ist
Weinherstellung: bei kontrollierter Temperatur, mit verlängerter Schalenmischung, was dem Wein die typischen Merkmale der Rebsorte verleiht und ihn leicht samtig werden lässt
Verfeinerung: 18 Monate in Stahltanks und anschließend weitere zwei Jahre in Flaschen, um das Geschmacksaroma noch abzurunden und reichhaltiger zu machen
Jährliche Produktion: ca. 15.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: granatro, rein, mit auberginefarbenen Tönen, ziemlich konsistent
Duft: recht intensiv und anhaltend, fein aromatisch, nach Waldfrüchten, reifer Frucht mit rotem Fruchtfleisch, umfassend, entfaltet sich mit der Zeit
Geschmack: warm, weich, tanninhaltig und würzig, körperreich, ziemlich ausgeglichen, intensiv und anhaltend, in bester Harmonie, kehrt am Gaumen fruchtig mit einer Samtnote zurück
Gastronomische Empfehlungen: es handelt sich um einen Tafelwein, der zu Pappardelle-Nudeln mit Stockfischsoße, Graupensuppe und Steinpilzen, Apfelstrudel passt
Alterungsfähigkeit: kann bei korrekter Lagerung langlebig zwischen 5 und 10 Jahren sein



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I