



ALEATICO PASSITO Indicazione Geografica Tipica Toscana

Il vino: questo passito prodotto in piccolissima quantità, meno di 500 bottiglie, è stato realizzato con uve della varietà Aleatico, in Toscana questo vitigno ha radici antiche sia sulla zona litoranea che nell'arcipelago. Parlando specificatamente della Maremma e del Morellino di Scansano l'aleatico veniva impiegato dopo un appassimento in pianta per preparare un vino di elevata gradazione ma non liquoroso (fonte quaderni ARSIA, n°6/97).

Vigneto (estensione): 0,25 ettari in conduzione biologica certificata. Il vigneto è allevato con il criterio delle alte densità di impianto (circa 6500 ceppi/ha), la forma di allevamento è il doppio Guyot. Da questa superficie si ricavano in media 200/250 lt di vino finito all'anno.

Uve: 100% Aleatico.

Vinificazione: la media delle vendemmie avviene intorno alla fine di settembre successivamente alla maggior parte del Sangiovese. Le uve, già leggermente appassite sulla pianta vengono raccolte, selezionate manualmente e completano l'appassimento in un locale fresco e ventilato. Il periodo di appassimento si protrae dai 40 ai 50 giorni dopo di che le uve vengono diraspate ed avviate alla prima parte della fermentazione che avviene in acciaio, il completamento fino all'arresto naturale avviene in caratelli (110 l) nuovi con grado di tostatura medio o medio-forte.

Data imbottigliamento: a partire dai 24 mesi di invecchiamento vengono valutate solo le migliori partite delle diverse vendemmie di questo vino e successivamente all'assemblaggio avviene l'imbottigliamento solitamente nel mese di Dicembre.

Numero bottiglie prodotte: circa 500 bottiglie da 0,5 l.

Potenzialità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Dati analitici: alcool 12,5% vol.; zuccheri residui 180 g/l.

Analisi organolettica: il colore è rosso granato intenso, il profumo è caratterizzato da aromi primari di rosa, albicocca essiccata e frutta nera matura che si integrano con percezioni secondarie di tono speziato; importante il complemento della nota legnosa necessario per armonizzare l'esuberanza olfattiva. Al palato mostra carattere, grande consistenza e personalità, molto gradevole dato il residuo zuccherino bilanciato dalla naturale acidità mantenuta dalla vinificazione e dall'assemblaggio.

Questo passito è stato concepito per soddisfare momenti di puro edonismo quindi il suo utilizzo ideale è come vino da meditazione o in abbinamento con formaggi stagionati.

Ogni singola bottiglia, dal design originale ed elegante, è numerata sigillata con ceralacca e viene commercializzata in cofanetto di legno singolo.