

ALEATICO PASSITO

I.G.T TOSCANA

SCHEDA TECNICA



*Prodotto in piccolissima quantità,
meno di 500 bottiglie, con il 100% di uve aleatico.*

*Concepito con piacere per dare piacere, libero da ogni schema.
Un blend delle migliori annate di produzione,
ideale come vino da meditazione.*

Molto piacevoli i classici abbinamenti con cioccolato o formaggi stagionati.

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



Vigneto

0,5 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 300/350 lt di vino finito all'anno.



Uve

100% ALEATICO



Vinificazione

Solo le migliori uve, già leggermente appassite sulla pianta vengono raccolte e selezionate manualmente. Completano l'appassimento in un locale fresco e ventilato per 40/50 giorni; poi diraspate ed avviate alla prima parte della fermentazione che avviene in acciaio, il completamento fino all'arresto naturale avviene in caratelli di legno da 110 L. con grado di tostatura medio o medio-forte. Seguono almeno 24 mesi di invecchiamento.



Imbottigliamento

SECONDA METÀ DI MARZO 2024
500 BOTTIGLIE NUMERATE



Longevità

OLTRE 10 ANNI



Dati analitici

ALCOOL 12,5% VOL.
ZUCCHERI RESIDUI 180 G/L.



Analisi organolettica

Il colore è rosso granato intenso, 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. Ideale come vino da meditazione o in abbinamento con formaggi stagionati.



SCARICA IL CERTIFICATO

