

ALEATICO PASSITO

I.G.T Toscana

SCHEMA TECNICA



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

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 di legno (110 l) nuovi con grado di tostatura medio o medio-forte.



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. Circa 500 bottiglie da 0,5 l.



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

