



CANTONE DI CRISTO



Aleatico
Gioia del Colle DOC



VOL. 13,5%
+ 5,5%



500 ml

Tipologia: Rosso

Vitigno: Aleatico

Denominazione: Gioia del Colle DOC

Coltivazione: Cordone speronato di anni 30 di età

Densità di impianto: 4500 viti per ettaro

Zona produzione: Murgia centrale comune di Turi, caratterizzato da inverni umidi ed estate aride e molto calde con escursione termica di 10-15°C che permette una completa maturazione delle uve e risultati straordinari in vinificazione. Territorio principe della Murgia centrale.

Terreno: terreno argilloso con presenza elevate di affioramento rocciosi frantumati che conferiscono refrigerio alle radici nel periodo di arsura estiva.

Vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Raccolta manuale con cernita dei grappoli, diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 20 giorni a 24-28°C. Svinatura e pressatura delle vinacce con presse soffici.

Affinamento: Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con vividi riflessi. Intriganti e fini i ricchi sentori tipici del vitigno, frutta matura e in confettura, prugne, fichi, ciliegie sotto spirito, carrube e frutta secca. Bei sentori aromatici di origano e timo gusto godibile, misurato tenore zuccherino in perfetto equilibrio con la vivida vena acida. Buono il corpo e ricco di sfumature nel lungo finale. un vino che accarezza i sensi ed esprime molto bene la delicata aromaticità dell'Aleatico di Puglia.

Abbinamenti: Non è solo un vino da meditazione. Esprime tutta la sua piacevolezza abbinato a dolci di mandorle, pasticceria secca e al cioccolato, ma si sposa egregiamente anche con un ottimo caciocavallo di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C



EAN
8054529660124