



RICCIOLO



Aleatico
IGT Puglia



VOL. 12%



750 ml

Tipologia: Vino spumante rosato

Vitigno: Aleatico

Denominazione: Vino Spumante di qualità metodo charmat

Coltivazione: Cordone speronato

Zona di produzione: Murgia centrale comune di Turi altitudine mt 250

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura

Presa di spuma e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa chiaro riccamente fruttato, more, marasche e ciliegia ricordi di frutta fresca e fini sentori floreali di rose. Un'esplosione di frutta matura sorretto da una sorprendente vena acida e delicatamente tannica, interminabile lunghezza e pulizia di bocca in chiusura.

Abbinamenti: Vino adatto per esaltare la freschezza di primi piatti leggermente strutturati a base di pesce o crostacei, antipasti di mare, cotti e crudi.

Temperatura di servizio: 6° C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



EAN
8054529660247