

ALEATICO IGT PUGLIA 2019



TIPOLOGIA Passito · IGT Puglia 2019

VITIGNO Aleatico

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

DATI ANALITICI ph 3,10 · acidità tot. 6,00 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Uggìo, Brindisi

ALTITUDINE 100 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di pietre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 3.800

ANNO DI IMPIANTO 1998

RESA PER ETTARO 40 quintali

VENDEMMIA A mano, l'ultima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 22-24°C in serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 3 giorni, a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO 6-7 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2006, 2007, 2008, 2009, 2013

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

CALICE CONSIGLIATO Piccolo a tulipano, leggermente panciuto

Rosso rubino compatto e luminoso. Attira lo sguardo. Avvicini il calice, leggiadro, e il naso resta intrappolato, non vorrebbe più uscirne, a costo di andare in tilt olfattivo. Si sente catapultato in un paesaggio di macchia mediterranea, accarezzato dal vento marino, a sfiorare il mirto, il corbezzolo, il lentisco. E poi, improvvisamente si trova in prato di violette, circondato da un roseto, fra prugne mature e carrube. Per un attimo coglie in lontananza un incensiere, fra note balsamiche. Il liquido rosso entra ampio, morbido, avvolge il palato. La sensazione immediata è di un'appagante pienezza, di setosa dolcezza, poi però il fluido scorre vivace, slanciato in finezza. Chiude lentamente, con lunga persistenza, e spinge per un nuovo assaggio, giacché il finale è una sfida equilibrata, dalla freschezza inaspettata per una vendemmia tardiva.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

Con questo vino di carattere dolce, ma non troppo, ben si attagliano i dessert, come torta di mele, torta di cacao, fichi secchi mandorlati, dolci secchi, crostata di ciliegie, pasticciotti. Mentre vi gustate gli abbinamenti culinari, non disdegnate quelli culturali: leggete qualche pagina de *Il riposo della Polpetta* e altre storie intorno al cibo di Massimo Montanari. Se invece avete voglia di sprofondarvi nel divano, assaporate le atmosfere di *Vino dentro di Ferdinando Vicentini Orgnani*. Oppure, per questo vino che spinge al sogno, lasciatevi andare all'immaginazione sulle note di *Ho imparato a sognare* di Fiorella Mannoia.