

ALEATICO

IGP

Abbinamenti: Si accompagna con dolci secchi
ottimo vino da fine pasto

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Aleatico i.G.P. Lazio .

Colore: Rosso rubino intenso. con riflessi viola

Profumo: Persistente, con sentori di marasca e rosa canina, , confettura.

Sapore: Vino caldo, equilibrato,, molto persistente.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati 100% ALEATICO

Zona ubicazione vigneti Montefiascone

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: vulcanico

Orientamento ed esposizione delle viti: sud sud est

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 70

Epoca vendemmia: prima fase fine settembre / 2° inizio ottobre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso:, macerazione di 5giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Fine fermentazione a 20G°

Fermentazione Malolattica: si,

Dati analitici

Resa in vino 60%

Aciditatot.G/l 5.40

PH 3.40

Grado alcolico 13.5 %

