



IIS Agrario Alberghiero
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE
Locorotondo - Alberobello
Tradizione è innovazione: il Made in
Italy dalla produzione alla degustazione

VALLE D'ITRIA IGP ALEATICO PASSITO



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Aleatico

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo un appassimento naturale delle uve per due mesi su graticci, le uve vengono sottoposte a diraspatura e a una soffice pigiatura degli acini. Il mosto fermenta a una temperatura controllata di 16-18°C

Affinamento

In tini di acciaio per 24 mesi

Colore

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Al naso appare ricco di profumi primari, persistenti e delicati con evidenti sentori di frutti di bosco, prugne e ciliegie sciroppate

Sapore

Al palato si presenta moderatamente dolce, pieno e vellutato, di corpo, armonico con retrogusto di frutti rossi e mandorle tostate

Temperatura di servizio

12-14°C

Grado alcolico

13.5% Vol

Abbinamento

È un vino da dessert, apprezzato anche in abbinamento con il cioccolato fondente. Consigliato anche come vino di fine pasto o da meditazione, senza abbinamenti

