



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

VALLE D'ITRIA IGP ALEATICO ROSATO



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Aleatico

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (16/18°C)

Affinamento

In tini di acciaio

Colore

Dal colore rosa tenue, evoca sensazioni di freschezza che si ritrovano puntualmente nel vino

Profumo

Al naso appare ricco di profumi primari, floreali e fruttati di piccoli frutti rossi, complessi e delicati, con sottili note agrumate di pompelmo rosa

Sapore

Al palato appare fine, fresco, ben equilibrato e rimane fedele agli aromi primari fruttati delicati e di lunga persistenza

Temperatura di servizio

8-10°C

Grado alcolico

13.5% Vol

Abbinamento

I profumi primari sono da godere in abbinamento con gli antipasti a base di pesce crudo, così come in risotto e pasta a base di frutti di mare; si accompagna felicemente anche ai formaggi dolci, di media consistenza e non troppo stagionati. Molto gradevole come aperitivo

