

ALEATO



Vitigno: Aleatico e Sangiovese, in proporzioni leggermente variabili a seconda delle annate.

Esposizione: Aleatico è esposto a Nord, coltivato tra le parcelle di Vermentino e Sangiovese, che lo proteggono da Grecale e Tramontana.

Terreno: argilloso 70%, sabbia, limo, scheletro di tipo scistoso

Produzione annua: circa 1700 bottiglie

Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea con contatto con le bucce di Aleatico in vasche aperte per 3 giorni. Pressatura soffice del Sangiovese appena raccolto. Le due varietà vengono assemblate e affinate 4 mesi in vasche di cemento, con batonnage sulle fecce fini ogni 7 giorni. Successivamente 6 mesi in bottiglia.