

# 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. Dopo aver svolto la fermentazione alcolica separate, le due varietà vengono assemblate prima della malolattica e poi affinate 4 mesi in vasche di cemento, con batonnage sulle fecce fini ogni 7 giorni. Aleato riposa successivamente 6 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore rosa intenso e brillante con riflessi più tenui. Profumo di more fresche, fragoline di bosco e ciliegie, note sapide di grafite e macchia mediterranea.

Ha un sapore fresco e arioso, dinamico e tonificante per struttura e profondità, sapido e con un finale fruttato e persistente. Un rosso estivo adatto ad ogni occasione, o un vino rosato... a vostra libera interpretazione.