



ACQUISTATO IL .....

Paesano Aleatico Salento IGP

2009

## Dolcemente memorabile



Il Paesano Aleatico Salento IGP di Cantina Due Palme è il rosso che non ti aspetti. Dolce, innanzitutto. Aromatico e vigoroso, sposa l'ispirazione della natura selvaggia che lo vede prosperare a un'indole più morbida, delicata e gradevolmente evocativa. L'aleatico è un vitigno diffuso principalmente in Toscana e Puglia, ed è probabilmente frutto di una naturale mutazione del moscato nero toscano. L'incarnazione di questo rosso da dessert firmata Cantina Due Palme ne esalta tutte le peculiarità: dal rosso intenso, tendente al granato, alla struttura calda ed elegante. Il Paesano Aleatico Salento IGP offre un bouquet elegante e opulento, che conduce a un'esperienza di gusto difficile da dimenticare. Ottimo con tutti i dolci, in particolare con crostate e pasticceria secca a base di pasta di mandorle. A un peccato di gola così dolce è impossibile resistere!

Cantina Due Palme, pluripremiata azienda cooperativa pugliese, nasce nel 1989 per la volontà di quindici soci, su spinta di Angelo Maci, vignaiolo di terza generazione. Oggi, dopo 27 anni, la cooperativa annovera più di 1.000 affiliati e 2.500 ettari di vigneti nei territori di Brindisi, Taranto e Lecce, in pieno Salento. Con i piedi ben saldi nella tradizione, Cantina Due Palme guarda al futuro con una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile. L'azienda è certificata ?Check Fruit? da anni e non utilizza insetticidi.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 90 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera a cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Puglia
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Aleatico 100%
<b>Gradazione</b>	15,00%
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	2 anni

**Abbinamento** Si gusta con crostate alla marmellata di frutti rossi, ?mendule turrate? (mandorle tostate con zucchero) e pasticceria secca a base di pasta di mandorle.

**Vinificazione** Primo appassimento sulla pianta. Secondo appassimento sui graticci. Le uve, raccolte manualmente in cassette, giungono in cantina per subire un'ulteriore selezione. Diraspatura soffice. Il vino completa la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 20° in caratelli da 50 litri, dove viene invecchiato per 5 anni.

**Sensazioni** Colore rosso granato intenso con riflessi violacei; forte struttura, caldo, con sensazioni di morbidezza ed eleganza di profumi, retrogusto giustamente dolce e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821