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, Cantine 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

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

Il Vino

Tipologia Provenienza	Puglia
Uve	Aleatico 100%
Gradazione	15,00%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821