ACQUISTATO IL .....

# "Alì Alé" Toscana IGT Passito




## Toscano di nicchia

Alì Alè è un passito toscano "di nicchia", dato che annualmente è prodotto in massimo 1000 bottiglie da 0,375 cl. Il curioso nome deriva dall'unione dei due vitigni che lo compongono: Alicante e Aleatico. Un matrimonio destinato a dar vita a un prodotto di alta qualità. L'idea di creare questo passito nacque da Ezio Mantellassi, fondatore della Fattoria Mantellassi, che nel 1960 impiantò i primi filari di Aleatico. Fu poi l'enologo Marco Stefanini, su suggerimento di Aleardo Mantellassi, a proporre di vinificare insieme le uve Alicante e Aleatico, dando vita a questo vino unico. Le uve provengono da vigneti collinari situati nella Maremma Toscana, caratterizzati da un terreno tufaceo calcareo che conferisce al vino mineralità e struttura. I grappoli più sani vengono raccolti a mano e lasciati appassire per circa 70 giorni in cassette, in un luogo ventilato al riparo dal sole. Tutto il processo di vinificazione è accurato, dall'eliminazione dei raspi alla torchiatura. Il vino poi matura in piccole botti di rovere per alcuni mesi. Al naso si avvertono profumi di frutta rossa particolarmente intensi e piacevoli, con note di confettura, cioccolato e spezie. In bocca, invece, è dolce e ricco di sfumature, con un finale persistente e armonico. Alì Alè è un vino da meditazione, perfetto da accompagnare a dolci a base di cioccolato o frutta secca. Ottimo regalo per gli amanti dei vini passiti e dei prodotti di nicchia.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Collinare, Tuface, Calcareo |
| **Esposizione** | Sud est |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | 4500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo dolce |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Alicante 50%, Aleatico 50% |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Dopo cena |
| **Vinificazione** | Completamente manuale dall'eliminazione dei raspi alla torchiatura. Affinamento in piccole botti di rovere per alcuni mesi |
| **Sensazioni** | Sapore caldo, morbido e dolce. Bouquet intenso di frutti rossi |

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