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

© 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