sètale

ALEATICO PASSITO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

Rosso rubino dal bouquet di prugna disidratata e confettura di ciliegie, su un letto di rosa appassita, mirto e balsamicità. Sorso pieno, avvolgente, di equlibrata dolcezza e lunga progressione fruttata

Consigliato con crostata di ciliegie

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE ALEATICO PASSITO IGP PUGLIA

VITIGNO 100% ALEATICO

ALCOL 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

FORMATO 375 ML

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA Spalliera con potatura a guyot

RESA 1,8 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Ultima decade di agosto

RACCOLTA Manuale in cassette da 15 kg

APPASSIMENTO Sui graticci all'aperto per 15 giorni circa

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO Vinificazione in rosso con fermentazione in acciao inox, affinamento in barrique per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 12 mesi

BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890