



IISS Agrario Alberghiero
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE
Locorotondo - Alberobello
Tradizione è innovazione: il Made in
Italy dalla produzione alla degustazione

VALLE D'ITRIA IGP ALEATICO ROSSO



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Aleatico

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. Il mosto a contatto con le vinacce fermenta a una temperatura controllata di 18-20°C

Affinamento

In tini di acciaio

Colore

Dal colore rosso granato con riflessi violacei

Profumo

Intenso con evidenti sentori di frutti di bosco e frutta a polpa rossa matura, al naso appare ricco di profumi primari, persistenti e delicati

Sapore

Al palato appare fine, fresco, ben equilibrato e con una buona sapidità che accompagnano verso un piacevole finale fruttato e persistente

Temperatura di servizio

18-20°C

Grado alcolico

14% Vol

Abbinamento

I profumi primari sono da godere in abbinamento con gli antipasti di terra e piatti a base di carne; si accompagna felicemente anche ai formaggi freschi, di media consistenza e non troppo stagionati

