



FRANCO RIZZELLO  
SELEZIONE

La SELEZIONE

# ALIPASSO

## ALEATICO APPASSIMENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** Puglia I.G.P. Aleatico.

**Uve:** Aleatico 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Epoca di vendemmia:** Per avere una surmaturazione su pianta l'epoca di raccolta si sposta intorno alla terza decade di settembre. L'uva viene raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 12-15 giorni di permanenza sulle bucce. Segue la svinatura e la fermentazione malolattica e affinamento in barrique.

**Affinamento:** Acciaio inox - Barrique.

### Note organolettiche

Questo vino dal colore rosso rubino intenso è caratterizzato da dolci sentori di ciliegia e note aromatiche di timo e muschio.

Al palato è invitante, di misurata dolcezza, equilibrato, fresco ed avvolgente.

### Abbinamenti gastronomici

È indicato con piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Appellation:** Puglia I.G.P. Aleatico.

**Varietal composition:** Aleatico 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Harvest:** In order to have an overmaturation of grape, the harvest time is around the third decade of September. The manual harvesting is carefully portrayed to select the best grapes.

**Vinification:** Crushing and de-stemming followed by 12-15 days of resting over the skins. Then drawing, malolactic fermentation and aging in barriques.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

### Tasting notes

This deep ruby red coloured wine is characterised by sweet cherry hints and aromatic notes of musk and thyme. Very inviting on the palate, moderately sweet, well-balanced, with a fresh and enveloping taste.

### Food pairing

Recommended with red meat and game dishes and mature cheeses.

**Serving temperature:** 18°C.

