



## ALIPASSO

ALEATICO APPASSIMENTO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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

**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.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

---

*This wine with an intense ruby red color is characterized by sweet hints of cherry and aromatic notes of thyme and musk. On the palate it is inviting, of measured sweetness, balanced, fresh and enveloping. It is indicated with red meat dishes, game and aged cheeses.*

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

**Varietal composition:** Aleatico 100%.

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

**Harvest:** To have a surmaturation on plant the harvest period moves around the first ten days of September. Manual harvesting with a careful selection of bunch.

**Vinification:** After crushing and destemming 12-15 days of stay on the skins follow. Then racking, malolactic fermentation and aging in barrique.

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

**Serving temperature:** 18°C.

