



Cantina di Pitigliano

Aleatico

Rosso Maremma Toscana

I.G.T.

NOME:
Aleatico

DENOMINAZIONE:
Rosso Maremma Toscana

CATEGORIA:
I.G.T.

**ZONA
DI PRODUZIONE:**
Pitigliano - Manciano -
Sorano

TERRENO:
Tufaceo - Sciolto

**ALTITUDINE
DEI VIGNETI:**
320m s.l.m.

DENSITÀ PER ETTARO:
4000 piante

**FORMA
DI ALLEVAMENTO:**
Cordone speronato, guyot.

UVAGGI:
100% Aleatico

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in
acciaio inox a temperatura
controllata 25° per 7/8
giorni. Maturazione in
bottiglia.

GRADO ALCOLICO:
12% vol.

DESCRIZIONE:
Il colore è rosso rubino
intenso. All'olfatto si
presenta nettamente
fruttato, con sentori
di frutti rossi, fragola e
amarena mentre al gusto è
aromatico, dolce, pieno e
di ottima armonia.

ABBINAMENTI:
Dessert, crostate, dolci,
frutta fresca e secca.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
15 - 18 °C.

FORMATI:
0,500L