

Tenuta delle Rivalte

ALEA LUDENDO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Aleatico Passito dell'Elba

Zona produttiva Capoliveri (LI), Isola d'Elba, Toscana, nei vigneti di Poggio Turco, a 170 metri s.l.m, sulla punta delle Rivalte.

Vitigno 100% Aleatico

Tipologia del terreno Granito metamorfico

Vinificazione L'uva è vendemmiata a completa maturazione, ai primi giorni di settembre; le uve vengono fatte appassire sui graticci per una settimana, al sole diretto. Dopo un breve macerazione sulle bucce continua una lenta fermentazione sino all'arresto naturale determinato dal consistente tenore di zuccheri residui.

Invecchiamento Affinamento in acciaio e imbottigliamento nell'estate successiva alla vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore consistente ed abbastanza profondo, con le sfumature tipiche dei vini passiti.

Profumo Naso aggressivo, ricco di profumi primari, fiori e frutta leggermente caramellata; anche un ricordo di macchia mediterranea.

Sapore In bocca una grande complessità con sensazioni che si susseguono, di frutta e confettura. Le sensazioni finali sono di grande equilibrio tra la nota dolce e l'acidità, con una componente sapida. Ne risulta una bocca pulita e mai stanca, con ricordo persistente di frutta e confettura.

Abbinamenti Oltre ai classici abbinamenti con crostate e pasticceria secca, questo Aleatico trova nei dolci al cioccolato una compagna elettiva. Un altro intrigante sposalizio può essere celebrato con formaggi piccanti, erborinati e non.

Temperatura di servizio 11/13° C



CAPOLIVERI / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | MAURIZIO CASTELLI (enologo)
PIERMARIO MELETTI CAVALLARI (enotecnico)
SILVANO QUATTRINI (consulente esterno)



VITIGNI | ALEATICO, ALICANTE, CARIGNANO,
VERMENTINO, PETIT MANSENG, FIANO

