



CUORI ARSI

SALENTO I.G.P. ALEATICO PASSITO

UVE

Aleatico

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.545 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

TERRENO

Franco-argilloso e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vendemmiate tardivamente in piccole cassette e condotte nelle nostre fruttaiie dove sono sottoposte ad appassimento per circa un mese. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi dedicati con due follature quotidiane. La svinatura avviene tramite torchiatura manuale

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere americano, poi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rubino con riflessi aranciati, regala sentori di frutta disidratata, fiori essiccati, spezie dolci e note di cioccolato sullo sfondo. Delicati cenni balsamici. Morbido al sorso ma equilibrato da una piacevole freschezza. Tannini gentili. La chiusura in bocca è persistente e coerente

ABBINAMENTI

Crostate al cioccolato e marmellate scure; frolle ai frutti di bosco; piccola pasticceria

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 14,5% vol.



GRAPES

Aleatico

PLANTING DENSITY

4.545 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

TERROIR

Clayey and characterized by gravel

HARVEST

Early september

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are late harvested in small crates and taken to our fruit stands where they are subjected to drying for about a month. Fermentation takes place in small dedicated tanks with two daily punchdown. The racking takes place by manual pressing

AGING PROCESS

Aging in american oak barrels, then in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red wine with orange hints. It offers aroma of dehydrated fruit, dried flowers, sweet spices and chocolate. Delicate balsamic hints. Soft on the palate but balanced by a pleasant freshness. Gentle tannins. Persistent and consistent closure in the mouth

FOOD PAIRING

Chocolate tarts and dark jams; shortbread with berries; small bakery

SERVICE TEMPERATURES 16/18°C

ALCOHOLIC STRENGTH 14,5% vol.