VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Alea Viva

Productor: Andrea Occhipinti

Vino d'Italia

100% Aleatico · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Lazio, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 13 - 32 años

Producción anual: 5000 (Botellas).

Suelo: Volcánico lapillus

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Los 4 hectáreas de viñedos se encuentran a 450 metros sobre el nivel del mar en las laderas volcánicas del lago Bolsena, el lago volcánico más grande de Europa. El lago proporciona un microclima único que, junto con el particular terruño, crea un ambiente ideal para el cultivo de uvas. Las vides se cultivan de manera orgánica y la cosecha se realiza de forma manual, con rendimientos particularmente bajos.

VINIFICACIÓN:
Uvas de Aleatico plantadas a 450 metros sobre el nivel del mar, en las laderas volcánicas del Lago de Bolsena, el mayor lago volcánico de Europa. Las uvas se cosechan manualmente y se despalillan. Permanecen en maceración durante 15 días. La fermentación es espontánea, con levaduras indígenas, y tiene lugar en pequeños depósitos de cemento. El vino se cría posteriormente en cemento durante 18 meses y pasa 2 meses adicionales en botella.

NOTAS DE CATA:

Este vino está hecho con mucho cuidado y se nota en la complejidad que demuestra en nariz y boca. Tiene notas desde frambuesas, pimienta blanca hasta notas florales como pétalos de rosa. De cuerpo medio, los mismos sabores fugaces y contrastantes aparecen en boca también. De acidez media alta, taninos presentes pero suaves y muy buena mineralidad.

MARIDAJE:

Un vino muy versátil para maridar. Se recomienda con platillos que tienen muchos niveles de profundidad como tajine o un cordero con ciruela, o un braseado coreano de costillas.