VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Alea Viva 23

Productor: Andrea Occhipinti

Vino d'Italia

100% Aleatico · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Lazio, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 13 - 32 años

Producción anual: 5000 (Botellas).

Suelo: Volcánico

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:
Maceración en las cáscaras durante 15 días y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en tanques pequeños de cemento. Absolutamente ningún aditivo químico o intervenciones de vinificación, con la excepción de una cantidad modesta de sulfitos que se agregan en la fase de embotellado. Se envejece 6 meses en barricas de acero/hormigón y al menos 2 meses en botella.



NOTAS DE CATA:

Este vino tinto perfumado está hecho con mucho cuidado y se nota en la complejidad que demuestra en nariz y boca. Tiene simultáneamente notas de frambuesas, pimienta blanca y 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.