



CANDIDO



DOC
DOLCE NATURALE



ALEATICO 100%

%

14,5% vol.



SERVIRE FRESCO

ALEATICO

Aleatico Dolce Salice Salentino DOC

VINI DOLCI

VINIFICAZIONE La macerazione degli acini e del succo avviene a temperatura controllata. Successivamente, la fermentazione del mosto viene interrotta con ripetuti travasi per allontanare i lieviti. L'invecchiamento avviene in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso cremisi brillante, dai fini profumi di moscato, dal gusto largo, pieno, moderatamente dolce su buona base acida, risulta al palato gradevolissimo e piacevolmente vellutato.

VINIFICATION The crushed grapes are macerated at a controlled temperature. Fermentation is interrupted by repeated racking to remove the yeasts and the wine is subsequently matured in barrels.

TASTING NOTE This wine is bright crimson in colour. The nose is pleasantly reminiscent of muscat and the medium sweet palate is broad and rich with a good back bone of acidity, resulting in a delicious velvety texture.

WEINBEREITUNG Die gequetschten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert. Die Gärung wird durch wiederholtes Abstechen unterbrochen, um die Hefen zu entfernen, und der Wein wird anschließend in Fässern gereift.

VERKOSTUNGSNOTIZ Dieser Wein hat eine leuchtend karminrote Farbe, In der Nase erinnert er angenehm an Muskateller und der mittelkräftige. Gaumen ist breit und reichhaltig mit einem guten Rückgrat an Säure, was zu einer köstlichen, samtigen Textur.