

La Vineria
di Montepulciano

ALEATICO DELL'ELBA

AZIENDA AGRICOLA **CECILIA**

VINO: ELBA ALEATICO DOCG

VITIGNI: 100% ALEATICO

GRAPES: 100% ALEATICO

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 10 A
TEMPERATURA CONTROLLATA DI 20°C. AFFINAMENTO IN
ACCIAIO E BOTTIGLIA

PRODUCTION PROCESS: MACERATION AND FERMENTATION WITH THE SKIN
FOR 10 DAYS, AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 20°C. REFINEMENT IN
STAINLESS STEEL BARRELS AND INBOTTLE.

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO INTENSO
CON RIFLESSI VIOLACEI

COLOR: INTENSE RUBY RED WITH VIOLET SHADES

ESAME OLFATTIVO: INTENSO DI
CONFETTURA DI FRUTTA ROSSA, A
BACCA CANDITA, ALBICOCCA E
SOTTOBOSCO

AROMA: COMPLEX FLAVOURS OF RED FRUIT JAM, DRIED
PRUNE, APRICOT, RAISINS AND CANDIED PEACH

ESAME GUSTATIVO: DOLCE, RICCO DI
CORPO, SAPIDO E ARMONICO. BUONA
ACIDITÀ E GRANDE MORBIDEZZA

TASTE: SWEET, STRONG BODIED, TASTY AND ARMONIC.
BRIGHT ACIDITY AND GREAT SOFTNESS, VERY
PERSISTENT

