

Alicante

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Nel cuore della Maremma Toscana nasce questo vino rosso dalle calde note fruttate e dal carattere solare e mediterraneo.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino intenso, offre un bouquet complesso e fragrante di frutti di sottobosco maturi e in confettura, cuoio, erbe balsamiche di macchia mediterranea. Al palato è caldo, strutturato, piacevolmente armonico e avvolgente, con un finale intenso e persistente.

UVE
Alicante 100%

PROVENIENZA

L'Alicante è un vigneto antico, diffuso in Spagna e in Francia. Studi e ricerche confermano l'arrivo di questo uvaggio in Maremma ed in particolare a Scansano durante la dominazione spagnola. L'Alicante bouschet è stato impiantato fin dall'acquisizione di Poggio al Tufo nel 1997. Le uve sono oggi selezionate sia nel vigneto Bottinello nella tenuta Rompicollo di Pitigliano sia nella Tenuta Albore di Scansano.

www.poggioaltufo.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio e macerazione sulle bucce per 12 giorni. Affinamento per 15 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

ALCOL
13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con primi piatti a base di carne, arrostiti, verdure ripiene, formaggi anche a lunga stagionatura e piatti di carne speziati della cucina orientale.

BOTTIGLIA
750 ml

