QUATTRO GENERAZIONI

# LE PITRE

Dal 1927

## ALEATICO DOLCE NATURALE

| | |
|---|---|
| **Marchio** | Le Pitre |
| **Vino** | Aleatico di Puglia dolce naturale |
| **Classificazione** | Denominazione d'origine controllata |
| **Zona Produzione** | Provincia di Lecce |
| **Tipo Terreno** | Franco - Argilloso |
| **Sistema Coltivazione** | Cordone speronato |
| **Vitigni utilizzati** | Aleatico 100% |
| **Clima** | Inverni miti con primavere ed estati molto secche |
| **Vendemmia** | Metà settembre |
| **Tecnica vinificazione** | Macerazione in vinificatori di acciaio con rimontaggio periodici. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata per 7/10 gg.<br>Svinatura e maturazione del vino in acciaio per circa un anno. |
| **Colore** | Rosso abbastanza intenso con riflessi granati |
| **Profumo** | Intenso, delicato, caratteristico. Fragoline di bosco, amarene sotto spirito, confettura di ciliegie. Viola mammola, rosa e malva |
| **Gusto** | Dolce, pieno, vellutato |
| **Tenore alcolico** | 13,5% vol |
| **Abbinamento ai cibi** | Dolci della tradizione salentina, preparati al cioccolato, pecorino con miele. |
| **Temperatura servizio** | 14-16° C |

MOTTURA Vini del Salento S.r.l.
Piazza Melica, 4 - 73058 Tuglie, Lecce - Italia
Tel./Fax +39 0833 596601

MOTTURA
VINI DEL SALENTO

info@motturavini.it
www.motturavini.it
www.lepitre.it