LE PITRE
Dal 1927

ALEATICO DOLCE NATURALE DOC

Marchio	Le Pitre
Vino	Aleatico di Puglia dolce naturale
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata
Zona produzione	Provincia di Lecce
Tipologia terreno	Franco-argilloso
Sistema coltivazione	Cordone speronato e guyot
Resa q.li per ettaro	Massimo 80
Vitigni utilizzati	Aleatico 100%
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto secche
Vendemmia	Seconda metà di settembre
Tecnica vinificazione	Macerazione in vinificatori di acciaio con rimontaggi periodici. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata per 7-10 giorni. Svinatura e maturazione del vino in acciaio
Affinamento	In acciaio
Colore	Rosso abbastanza intenso con riflessi porpora
Profumo	Intenso, delicato, caratteristico. Fragoline di bosco, amarene sotto spirito, confettura di ciliegie, Viola mammola, rosa e malva
Gusto	Dolce, pieno, vellutato
Tenore alcolico	16% vol
Abbinamento ai cibi	Dolci della tradizione salentina, preparati al cioccolato, pecorino con miele
Temperatura servizio	14-18° C
Bicchiere consigliato	Calice a campana media di vetro trasparente
Conservazione	Bottiglia verticale in ambienti a temperatura massima 25° C, umidità massima 80%
Durata	Fino a 10 anni se conservato in cantine idonee

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