



ALIOTTO TOSCANA ROSSO I.G.T.

Il primo vino certificato biologico delle Tenute Lunelli, è espressione di un splendido uvaggio di Sangiovese, Cabernet e Merlot nati nei vigneti della Tenuta Podernovo sulla Costa Toscana.



UVE

Sangiovese 60%, Cabernet, Merlot ed altre uve locali 40%.

ZONA DI PRODUZIONE

Aliotto nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti della Tenuta.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

I vigneti si trovano su terreni che hanno una tessitura di medio impasto, franco-sabbioso-argilloso, ricchi di conchiglie fossili, con una esposizione che va da Ovest a Est passando per il Sud a un'altitudine di 137s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 5680 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

60 hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C in tini di acciaio.

TEMPO DI MACERAZIONE

10 - 15 giorni.

MATURAZIONE

12 mesi in barrique.

AFFINAMENTO

Minimo 4 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2004 - Dal 2014



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Vino dal colore rosso rubino splendente.

OLFATTIVO

Al naso si evidenzia con note eleganti di marasca e frutta sotto spirito affiancate da toni di erbe aromatiche e minerali.

GUSTATIVO

È un vino strutturato ma dalla piacevole rotondità, frutto di una trama tannica elegante e ben dosata. Nel complesso presenta un ottimo equilibrio, un'interessante componente sapida e un finale suadente.