

# Vittoria Alata

## EDIZIONE LIMITATA

---



**CARATTERISTICHE** - Da un oculato Blend di selezionate uve fresche ed in appassimento, nasce questo vino dal colore rosso rubino intenso.

Il lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità gli donano un invidiabile bouquet speziato alternato ad un inteso sapore di frutti rossi maturi come il lampone e la mora, sapore deciso e persistente con un tannino dolce elegante ed equilibrato.

Le uve vengono raccolte tardivamente al massimo della loro maturazione e selezionate rigorosamente a mano nei nostri migliori vigneti storici situati in zona collinare.

L'unicità del nostro terreno è data dalla particolare composizione "calcareo marnosa" e dall'invidiabile esposizione solare sud-est le quali, abbinate all'importantissimo fattore umano, consentono la realizzazione di un mix unico ed inimitabile.

Vino ad edizione limitata di 1000 bottiglie.

**UVAGGIO** - L'uvaggio è composto da un blend di quattro vitigni:

**Barbera** 40%: importante vitigno per la sua struttura, dona corpo e vivacità al vino;

**Marzemino** 35%: vitigno importante nella produzione di colori brillanti e intensi;

**Sangiovese** 15%: di origini toscane che regala al vino profumi delicati, raffinati e grande personalità;

**Schiava Gentile** 10%: vitigno storico della zona che offre equilibrio, morbidezza e freschezza al vino.

**ALCOOL:** 15%

**FORMATO:** 0,75 Cl

**ALLERGENI:** Contiene Naturalmente Solfiti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20 °C