

FALESCO



LINEA EST!EST!!EST!!!
LAZIO
ANITA ALEATICO

UVAGGIO

ALEATICO 100%

ZONA DI PRODUZIONE

BOLSENA

SUPERFICIE VIGNETO

2 HA

ALTITUDINE VIGNETO

300 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

ORIGINE VULCANICA, RICCO DI
SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

60 Q.LI

RESA UVA IN VINO

60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

9 ANNI



INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

Vino Spumante di Qualità

EPOCA DELLA VENDEMMIA

PRIMI DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE SULLE BUCCE

PER 10 ORE A 10°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN AUTOCLAVE

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA

ALCOOL SVOLTO

6,00%

ACIDITÀ TOTALE

5,80 GR/LT

ESTRATTO SECCO

106 GR/LT

PH

3,25

L'UVA E IL VIGNETO

Sulle splendide colline che si affacciano sul Lago di Bolsena coltiviamo il nostro Aleatico, da sempre vitigno di riferimento del territorio. Con grande attenzione lavoriamo per ottenere uve sane in grado di esprimersi in tutto il loro potenziale aromatico.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte ad un primo trattamento con CO2 che porta la loro temperatura a circa 8°C, successivamente, sempre alla stessa temperatura, svolgono una breve macerazione. Infine il mosto viene avviato alla fermentazione in autoclave, secondo il metodo Charmat.

IL VINO

Colore vivace con riflessi tipici della varietà. L'aroma di Aleatico domina l'aspetto olfattivo con i suoi caratteristici sentori di rosa. Al gusto è avvolgente con finale dolce e piacevole.