



Scheda Prodotto

milia

L'eleganza degli aromi dell'Aleatico Passito

Nome etichetta: MILIÀ

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosso

Uve: Aleatio 100%

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. slm

Sistema allevamento: cordone speronato (spalliera)

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 70/80 q

Epoca vendemmia: metà settembre

Vinificazione: Acciaio

Passitura: appassimento su graticci

Fermentazione: temperatura controllata a 26-27 °C

Affinamento: in acciaio e bottiglia

Temperatura di servizio: 14°C

Descrizione

Colore rosso rubino, presenta un ampio ventaglio olfattivo, sentori fruttati di amarena, ciliegia sotto spirito, richiami di salvia e rosmarino, con un finale balsamico, echi di liquirizia. Assaggio pieno e avvolgente. Vino morbido ed elegante, di qualità fine con un'ottima persistenza.

Perfetto in abbinamento a cioccolato fondente, crostate con marmellata ai frutti di bosco o pasticceria secca. Consigliato anche come vino da meditazione.