

MADDALENA

AFFASCINANTE E SEDUCENTE AL PROFUMO DI ROSE

IGT Lazio Rosso

La star del vino Maddalena è il vitigno Aleatico. Chiaro e maturo con un luminoso colore rosso granato, questo vino da dessert è convincente grazie ad una buona armonia di sentori fruttati, acidità, e una bilanciata dolcezza. Un compagno versatile a conclusione di un bel menù.



Vitigni	Aleatico
Superfici viticole	Un vigneto nel comune di Gradoli ad un'altezza di 500m - 550m.
Vinificazione	Appassimento delle uve sulla pianta per circa 15 giorni; fermentazione da 6 a 7 giorni in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (24° bis 26°C).
Invecchiamento	Invecchiamento 12 mesi in serbatoio in acciaio inox, seguito da un anno di invecchiamento in bottiglia.
Analisi sensoriale	Bouquet intenso e pronunciato con fresche note aromatiche e un leggero profumo di rose, chiaro, maturo e fruttato, in bocca elegante ed equilibrato, il finale è piacevolmente secco con tannini complessi
Da abbinare con	Dessert e formaggi
Premi	Eccellente (quattro stelle) al concorso di degustazione "Vini d'Italia 2015" della rivista tedesca "Selection", Premio al "The WineHunter Award 2018" (Rosso)
Nome	Goethe descrive nelle "Elegie Romane" la sua amata che chiamava col nome di Faustina. Il suo vero nome era Maddalena.

Ulteriori informazioni su Villa Caviciana sono disponibili su www.villacaviciana.com.
Vi preghiamo di indirizzare le Vostre richieste e i Vostri ordini a info@villacaviciana.com.



ALEATICO