

# ALIOTTO

**TOSCANA**  
indicazione geografica tipica  
**ROSSO**

---

## ZONA DI PRODUZIONE

Aliotto nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti della Tenuta in località Morrona nel comune di Terricciola in provincia di Pisa.

## 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 137 metri s.l.m.

## UVE IMPIEGATE

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

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

5.680 ceppi per Ha (sesto d'impianto 2,20 x 0,80).

## PRODUZIONE HA

60 hl di vino per ha.

## VENDEMMIA

Effettuata a mano nei mesi di settembre-ottobre.

## TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C in tini di acciaio.

## TEMPO DI MACERAZIONE

10-15 giorni.

## MATURAZIONE

12 mesi in barriques.

## AFFINAMENTO

Minimo 4 mesi in bottiglia.

## ANALISI ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino quasi granato. Al naso si evidenzia con note eleganti di frutta sotto spirito affiancate da toni balsamici e minerali in elegante equilibrio. È un vino strutturato che possiede una piacevole rotondità frutto di tannini dolci. Nel complesso è equilibrato, con un finale di suadente intensità.

---



**TENUTA PODERNOVO**