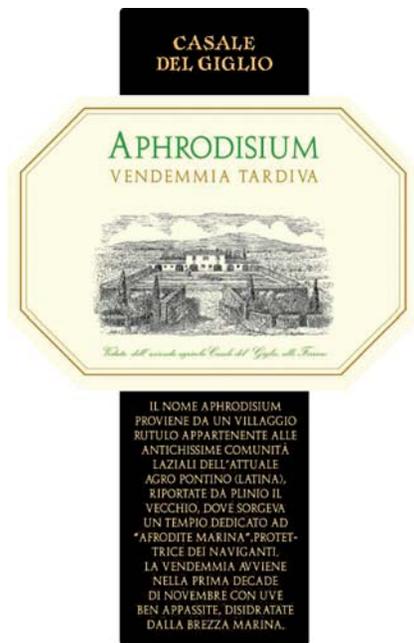


Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA



Cenni storici

Il nome Aphrodisium proviene da un villaggio appartenente alle antichissime comunità laziali dell'attuale Agro Pontino, in provincia di Latina, dove sorgeva un tempio dedicato ad "Afrodite Marina", protettrice dei naviganti.

Uvaggio e vinificazione

*(frazioni, variabili in funzione dell'annata)

Blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano*. La vendemmia tardiva cade in epoche diverse a seconda delle varietà: si arriva a fine ottobre per il Petit Manseng, al fine di ottenere uve ben appassite, disidratate dalla brezza marina. La concentrazione zuccherina delle uve raggiunge in media i 30-32° Babo, pari a circa 18° di alcool

potenziale. Le uve vengono raccolte in cassette da 10 kg e poste integre in pressa per poter estrarre delicatamente solo la parte più concentrata del succo, priva di parti solide, con una resa di uva in mosto di appena il 30%. La fermentazione avviene spontaneamente in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura intorno ai 18° C.

Esame organolettico

Si presenta di colore giallo oro; naso fresco e floreale (fiori di pesco e arancio) con note di buccia d'uva e pesca sciroppata, poi agrumi e miele. In bocca è un nettare, ma non manca di freschezza e nobiltà espressiva. Dolce, avvolgente e lungo il finale, con nota minerale.

Abbinamento suggerito

Con dolci di pasta frolla, ad esempio crostata fatta in casa con confettura di albicocca o agrumi.

Note di degustazione



Approfondimenti e download della scheda in formato digitale