

Atunis IGT Toscana Rosso



Il Merlot nasce in Francia e se ne hanno testimonianze scritte a partire dal 1700; oggi è una tipologia di uva utilizzata in tutto il mondo ed influenzata dal territorio su cui cresce a tal punto da dare vini che hanno molto poco in comune l'uno con l'altro. In Toscana, il Merlot, è stato usato come uva correttiva fin dal 1800, ma è solo dagli ultimi 30 anni che viene vinificato in purezza, con il risultato di vini di ottima qualità, alcuni dei quali sono vere icone a livello internazionale. Nel territorio del comune di Massa Marittima quest'uva si esprime ai suoi massimi livelli.

Il nome del Merlot Valentini deriva dalla Mitologia etrusca, più precisamente è il nome del dio ATUNIS, che ha il suo corrispondente in ADONE per i romani e per i greci. Atunis è una figura mitologica che rappresenta la bellezza maschile. L'Atunis dell'Azienda Agricola Valentini nasce dal desiderio della famiglia Valentini di produrre un vino da uve Merlot di altissima qualità: infatti, la selezione delle uve, l'accurata vinificazione e l'affinamento in barriques per un periodo di 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 5/6 mesi, danno come risultato un vino di un colore rosso rubino intenso con profumi che variano dal fruttato allo speziato con qualche nota erbacea tipica della varietà ed un palato intenso, persistente ed equilibrato. Si abbina con cibi di notevole struttura come carni rosse brasate, selvaggina o formaggi stagionati.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Zona di produzione:	Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia
Tipologia di terreno:	Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Uve:	Merlot
Tecnica di Produzione:	Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 18 mesi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5300 piante per ettaro
Resa per ettaro:	60/70 quintali di uva
Colore:	Tonalità rosso violacea particolarmente intensa
Profumo:	Intenso, con note evidenti di ciliegia, amarena, confettura di frutta rossa, una vaniglia percettibile ma non predominante
Sapore:	Notevole struttura, pienezza e persistenza aromatica che lo rendono particolarmente morbido, e che gli conferiscono un grande equilibrio
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina con i piatti di notevole struttura, come carni rosse brasate, selvaggina, e con formaggi maturi
Temperatura di servizio:	16° / 18°
In cantina:	Conservare coricato, in locale fresco e buio