

Aule

IGT Toscana Rosso



AULE era il nome di un famoso guerriero etrusco, il nome ideale per un vino rosso dolce che vuole impressionare. L'AULE Valentini è ottenuto da uve rosse di Sangiovese e Malvasia Nero, raccolte a mano e delicatamente adagiate su graticci ad appassire. In fermentazione, l'alta concentrazione di zuccheri non permette che i lieviti riescano a trasformarli tutti in alcool, dato che, al raggiungimento di una gradazione alcolica di circa 15 / 16 % vol di alcool, gli stessi lieviti muoiono, facendo sì che il vino rimanga naturalmente dolce. Dopo la fermentazione riposa a lungo in barriques, per essere poi imbottigliato, in bottiglie da 0,5 l, dopo circa due anni. Il risultato finale è un vino dal colore rosso rubino acceso e intenso, con sentori di frutta rossa, vaniglia, minerale e speziato, dolce in bocca ma non stucchevole, infinito nella sua persistenza aromatica. È il vino ideale per formaggi erborinati, pecorini o caprini con stagionature estreme, ottimo anche come vino da crostate o da cantucci o anche da solo come vino da meditazione .



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:	60% Sangiovese, 40% Malvasia Nero
Tecnica di Produzione:	Raccolta a mano in cassette. Appassimento all'aria delle uve. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 24 mesi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5300 piante per ettaro
Resa per ettaro:	60/70 quintali di uva
Colore:	Il colore dell'Aule si presenta con una bellissima tonalità rosso rubino, tendente al violaceo, di un'intensità penetrabile
Profumo:	Al naso si nota una grande complessità con delle note intense di frutta rossa matura, confettura, spezie, perfettamente integrati con le note di vaniglia, tipiche della barriques
Sapore:	In bocca il vino si presenta intenso, elegante e persistente, con una dolcezza ben equilibrata e non predominante
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina elegantemente con formaggi stagionati ed erborinati. Apprezzabile anche con dessert, purchè non "al cucchiaino"
Temperatura di servizio:	16° / 18°
In cantina:	Conservare coricato, in locale fresco e buio