

Aule

IGT Toscana Red



Der Name Aule war der Name eines etruskischen Kriegers. Der Aule der Familie Valentini wird aus Sangiovese- und Malvasiatrauben hergestellt: Diese Trauben sind handgepfleckt und getrocknet. Während des Trocknungsprozesses steigt die Zuckerkonzentration an, die dann später als Süsse im Aule wiederzufinden ist. Seine Reifung in Eichenfässern dauert 2 Jahre. Der Aule hat eine intensive, rubinrote Farbe. Sein Aroma erinnert an rote Früchte und Vanille, sein Geschmack ist fruchtig und süß im Mund, jedoch mit feiner Säure. Der Aule passt hervorragend zu Schafs- und Hartkäse, zu den süßen, toskanischen Mandelplätzchen "Cantucci" oder auch zu Kuchen. Besonders natürlich ist er auch geeignet für einen ganz "speziellen" Moment.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

| | |
|-----------------------------|---|
| Anbauggebiet: | Das Hügellgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Südwestlage. Massa Marittima (GR), Toscana, Italien |
| Bodenbeschaffenheit: | Lehmiger, kalkiger, steiniger Boden |
| Traubensorte: | 60% Sangiovese, 40% Malvasia Nero |
| Produktionstechnik: | In Kistchen von Hand gelesen. Trauben luftgetrocknet. Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, 24 Monate in Barriques verfeinert |
| Erziehungssystem: | Kordon mit Zapfenschnitt |
| Stockdichte: | 5300 Stöcke pro Hektar |
| Ertrag pro Hektar: | 6/7 Tonnen Trauben |
| Farbe: | Aule erfreut durch sein wunderbares Farbspiel mit rubinroten, leicht ins Violette überreifenden Tönen von undurchdringlicher Intensität. |
| Duft: | In der Nase äußerst komplex, mit intensiven Notes reifer roter Früchte, Konfitüre, Gewürzen, die sich perfekt in die für Barriques typischen Vanillenoten integrieren |
| Geschmack: | Am Gaumen intensiv, elegant und lang anhaltend, mit nicht aufdringlicher, ausgeglichener Süße. |
| Speiseempfehlungen | Eleganter Begleiter zu gereiftem Käse und Blauschimmelkäse. Bestens auch zum Dessert zu reichen. |
| Trinktemperatur | 14° / 16° |
| Lagerung | Kühl und dunkel liegend lagern |