
Aule 2018 Rosso

Indicazione Geografica Tipica - Toscana

<i>Zona di produzione:</i>	<i>Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud – sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia</i>
<i>Tipologia di terreno:</i>	<i>Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro</i>
<i>Uve:</i>	<i>100% Alicante Bouchet</i>
<i>Tecnica di Produzione:</i>	<i>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.</i>
<i>Analisi:</i>	<i>Alcool 15,5 % Acidità totale 6,7 g/l</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Cordone speronato</i>
<i>Densità di impianto:</i>	<i>5300 piante per ettaro</i>
<i>Resa per ettaro:</i>	<i>60/70 quintali di uva</i>
<i>Caratteristiche</i>	
<i>Colore:</i>	<i>Il colore dell'Aule si presenta con una bellissima tonalità rosso rubino, tendente al violaceo, di un'intensità impenetrabile.</i>
<i>Profumo:</i>	<i>Al naso si nota una grande complessità con delle note intense di frutta rossa matura, confettura, spezie, cioccolato perfettamente integrati con le note di vaniglia, tipiche della barriques.</i>
<i>Sapore:</i>	<i>In bocca il vino si presenta intenso, elegante e persistente, con una dolcezza ben equilibrata e non predominante.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Si abbina elegantemente con formaggi stagionati ed erborinati. Apprezzabile anche con dessert, purchè non "al cucchiaino".</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>14° / 16°</i>
<i>In cantina:</i>	<i>Conservare coricato, in locale fresco e buio</i>

