

AULUS

Toscana Indicazione Geografica Tipica



"Genuinum vinum ad verum amicum. Vino sincero per un amico sincero. Dedicato ad Aulo Guidi, ideatore dell'immagine grafica di San Felo".

Descrizione

Cabernet Sauvignon proveniente da una singola vigna della nostra azienda, posta nel comune di Magliano in Toscana (Grosseto).

Varietà: Cabernet Sauvignon

Altitudine: 150 - 180 metri slm

Esposizione vigneti: sud-est

Tipologia del terreno: franco sabbioso con scheletro di natura arenaria particolarmente abbondante

Sistema di allevamento: cordone speronato, guyot

Densità dell'impianto: 5680 piante/ha

Resa uva/ettaro: 60 q.li

Raccolta: Le perfette condizioni climatiche hanno permesso alle uve di maturare in modo uniforme. Le uve, giunte a perfetta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate selezionando i migliori grappoli.

Vinificazione: Le uve, una volta giunte in cantina, sono state delicatamente diraspate. Metà delle uve svolgono la fermentazione alcolica in barriques con follatura manuale e l'altra metà in serbatoi di acciaio ad una temperatura costante di 30°C.

La trasformazione da uva in vino richiede una settimana circa e successivamente una macerazione sulle bucce che varia da 2 a 6 giorni.

Invecchiamento: Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in barriques da 2.25 hl dove seguirà un successivo affinamento per 18-24 mesi. Dopo una lieve filtrazione segue affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Note di degustazione

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi maturi, un gusto morbido e avvolgente con tannini vellutati.