



VALDELLE ROSE



Aurelio DOC Maremma Toscana

Denominazione: DOC Maremma Toscana
Zona di produzione: Vigneto -Poggio la Mozza, Grosseto
Vendemmia annata: 2015
Numero di bottiglie: 20.000

Uvaggio: Merlot 95%, Cabernet Franc 5%
Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenaria quarzoso feldspatiche con buona presenza di scheletro (roccia).
Resa per ettaro: 40 qlt
Densità di impianto: 4800 piante
Forma di allevamento: Spalliera
Sistema di potatura: Cordone Speronato
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Vinificazione: In rosso con macerazione prolungata sulle bucce.
Tipologia Serbatoi di Fermentazione: acciaio inox di piccola capacità a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 25 ° C
Durata di Macerazione: 15 giorni
Invecchiamento: in barrique per 12 mesi
Affinamento in bottiglia: Minimo 6 mesi

Temperatura di Servizio: 16- 18° C
Gradazione Alcolica: 14,5% vol

E' la seconda vendemmia di Aurelio. Questo vino nasce come un omaggio alla Maremma, prende il nome dalla strada che la percorre lungo tutta la costa, la Via Aurelia.

Di un rosso intenso, regala da subito sentori di piccoli frutti rossi maturi, spezie nere, pepe e cioccolato. Al gusto è morbido e caldo, con tannini vellutati. Di corpo e d'equilibrio.

Abbinamenti: piatti di cacciagione e formaggi stagionati

TENUTA DELLA
FAMIGLIA ECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose – 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it