VAL DELLE ROSE



AURELIO
Maremma Toscana DOC Rosso
2022

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Tipologia di terreno: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Resa per ettaro: 50 q/ha
Densità di impianto: 4.800 piante/ha
Sistema di allevamento: cordone speronato
Invecchiamento: 18 mesi in legno
Numero di bottiglie: 25.194
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso fin dalla primavera, con precipitazioni inferiori alla media e temperature elevate per gran parte dell'estate. Le precipitazioni di fine agosto e le favorevoli escursioni termiche pre-vendemmiali hanno consentito un'ottima maturazione delle uve. La raccolta ha consegnato uve sane, concentrate e di elevata qualità, dando origine a vini intensi, strutturati ed eleganti.

Note di degustazione: il colore è rosso rubino intenso. Al naso emergono note di frutti rossi maturi, cioccolato fondente e spezie, la cui intensità è arricchita dalla piccola percentuale di Cabernet Franc. Al palato si distingue per il tannino morbido e avvolgente, sostenuto da una struttura importante e da un finale lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: ideale in abbinamento a carni rosse alla griglia, arrosti e brasati, selvaggina, agnello al forno, piatti a base di funghi porcini e tartufo, nonché formaggi stagionati. La sua struttura e la morbidezza del tannino lo rendono particolarmente adatto a preparazioni ricche e saporite.

Temperatura di servizio consigliata: 18 °C
Alcol: 15,5% vol