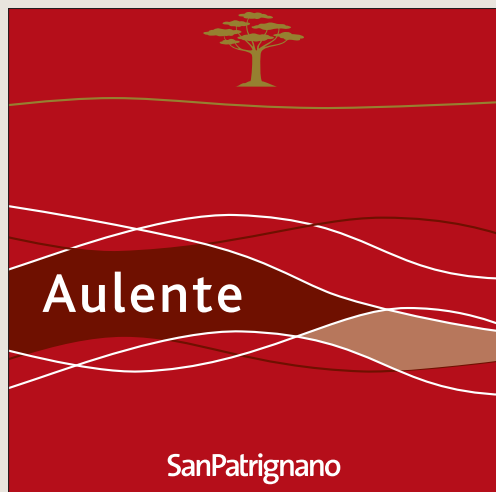


Aulente



Di colore rosso rubino intenso, si sviluppa su note che vanno principalmente dal fruttato al floreale. È un vino immediato e di facile approccio, espressione di carattere e tipicità, che dimostra quanto il Sangiovese possa essere delicato, piacevole, distante da ogni ruvidezza e aggressività.

This intense red-ruby wine develops fruity and floral notes. It is a full-bodied wine of quick and easy approach which demonstrates how the Sangiovese could also be soft and pleasant, far from any roughness and aggressiveness.

IGT Rosso Rubicone

Varietà

Sangiovese.

Vigne

Le vigne di Sangiovese si sviluppano su una superficie complessiva di circa 50 ettari, condotti secondo i principi dell'agricoltura biologica; hanno diverse esposizioni e il cordone speronato come forma di allevamento. Densità d'impianto dai 4600 ai 7400 ceppi per ettaro, realizzati in anni diversi.

Terreno calcareo-argilloso di buona fertilità e capacità di creare riserve d'acqua.

Vendemmia

Il Sangiovese viene raccolto a Settembre quando le uve sono in perfette condizioni di maturazione. Resa complessiva attorno ai 50 quintali/ettari.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione manuale dei grappoli e attenta diraspatura, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce e follature ad intervalli regolari.

A seguire la fermentazione malolattica.

Affinamento

Breve passaggio in botte e poi affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione

Presumibile di 13% (la variabilità è dettata dagli andamenti climatici).

Formati disponibili

0,750 l.

Esame organolettico

Rubino intenso. Con sensazioni floreali di rosa, ciliegia e spezie dolci. Al gusto è fresco, di medio corpo, con tannini rotondi ed un finale di notevole persistenza. Da abbinare a paste all'uovo e sughi di carne, parmigiane di melanzane e carni grigliate.

Temperatura di servizio

Consigliati i 18° per una piacevolezza immediata e versatile. In calice da Sangiovese.

Produzione media

220.000 bottiglie.

Grape variety

Sangiovese.

Vineyards

The approximately 50 hectares of the Sangiovese vineyards, managed with the principles of the organic agriculture, have various exposures; spur pruned cordon training system. Vine density ranges from 4600 to 7400 vines per hectare planted in different years. The fertile calcareous/clay soil is water-retentive.

Harvest

Sangiovese is harvested in September at the perfect ripeness. Overall yield up to 5200 kg/hectare.

Wine-making

The bunches are carefully sorted by hand and de-stemmed. Temperature-controlled alcoholic fermentation is followed by maceration on the skins with regular pump-over, then malolactic fermentation completely done.

Ageing

Short passage in oak barrels followed by the right time in bottle before sale.

Alcoholic strength

Presumable 13%, (variability depends on the conditions of the vintage).

Available bottle sizes

0.750 l.

Sensory profile

Deep ruby red. The nose reveals hints of rose, cherry and sweet spices. The palate is fresh, medium-bodied with rounded tannins and a remarkably long finish. Pair with fresh egg pasta and meat sauces, aubergine parmigiana or grilled meat.

Serving temperature

Best served at 18 °C for an approachable, versatile drinking experience. Sangiovese glasses.

Average production

220,000 bottles.

