ACQUISTATO IL .....

Rosato dell'Aiola Toscana IGT 2022 2022

Una piacevole sorpresa rosa in un mare di grandi rossi

Che il Sangiovese sia il vitigno principe del centro Italia, e della Toscana in particolare, non è certo un segreto. Che fosse la base di incredibili vini rossi di carattere, neppure. Quello che in pochi sanno, però, è che il Sangiovese si presta anche a qualche lavorazione particolare. Come in questo caso dove, dal mosto fiore ottenuto dalle uve altrimenti destinate a diventare Chianti Classico, si ottiene un vino dal colore rubino tenue, molto elegante. Un rosato da Sangiovese, il Rosato dell'Aiola, perfetto come aperitivo in apertura di una cena, o di un pranzo, dove la griglia è protagonista. In attesa che la Fiorentina si colori al punto giusto e di passare a un Sangiovese tradizionale, questo rosato fresco e fragrante sa davvero come renderci felici. Se invece la griglia e la bistecca lasciano il posto a un menù a base di pesce, il Sangiovese in rosa è una scelta da prendere assolutamente in considerazione a tutto pasto.

Da antico castello fortificato al centro di nobili battaglie fratricide nel corso della sanguinaria lotta tra Senesi e Fiorentini, a un gruppo di imprenditori russi che, innamorati del luogo, decidono di rilanciare il loro progetto vinicolo. Nel mezzo, la trasformazione del castello fortificato in raffinata villa padronale, un terremoto che distrugge buona parte della storica dimora e perfino un Senatore della Repubblica, Giovanni Malagodi, che negli anni 70 crea le etichette che ancora oggi conosciamo. A leggerla così, di storie questa tenuta ne ha vissute davvero tante. E che storie! Oggi Fattoria della Aiola può contare su un complessivo di circa 36 ettari di vigneti, sparsi sulle colline dei comuni di Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti. Il Sangiovese domina su tutto, anche se non mancano piccoli appezzamenti di altri vitigni internazionali. Dalla vendemmia manuale, al riposo in tradizionali legni grandi, il vino della fattoria viene prodotto con cura artigianale.

La Vigna

Terreno	Argilloso con ghiaie di alberese e galestro
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccolto a mano nella seconda decade di settembre. Fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affina per 4 mesi in vasche d'acciaio.
Sensazioni	Colore di un bel rosa vivo. Il profumo richiama istantaneamente frutta fresca a polpa bianca, per terminare su leggere note agrumate. Al palato si rivela molto fresco, equilibrato e di buona persistenza. Lascia la bocca pulita e pervasa da piacevoli aromi fruttati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821