



ACQUISTATO IL

"Armata dell'Aiola" Toscana Rosso IGT

Degno figlio della sua terra d'origine



Armata dell'Aiola, Toscana rosso IGT, è un degno figlio della sua terra di origine. Nasce da un azzeccatissimo taglio di uve Sangiovese, in larga maggioranza, rese più gentili, o forse bisognerebbe dire "domate" da una generosa porzione di Merlot, il vitigno miglioratore per eccellenza. Vendemmia manuale a perfetta maturazione, e vinificazione accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata, questo rosso appartiene di diritto alla categoria dei vini da pronta beva. Quelli che vanno stappati presto per godere al massimo della freschezza del suo frutto. Nel calice l'Armata mostra un bel colore rosso rubino intenso, mentre al naso rivela sentori molto piacevoli e intensi di frutta rossa fresca come la ciliegia. In bocca, invece, offre una perfetta corrispondenza con quanto percepito al naso. Vino di buon equilibrio, lascia la bocca pulita e piacevolmente asciutta, grazie al suo tannino maturo e non eccessivo.

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, Galestro e Alberese
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 70%, Merlot 30%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Vendemmiato a mano rimane 14 giorni a macerare sulle bucce in vasche di acciaio

Sensazioni L'Armata dell'Aiola mostra un bel colore rosso rubino intenso, mentre al naso manifesta sentori molto piacevoli e intensi di frutta rossa fresca (ciliegia). In bocca il vino rispecchia le sensazioni visive e olfattive e, essendo dotato di un buon equilibrio, lascia la bocca pulita e pervasa da piacevoli aromi fruttati.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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