

# AULUS

Toscana Indicazione Geografica Tipica



*"Genuinum vinum ad verum amicum. Vino sincero per un amico sincero. Dedicato ad Aulo Guidi, ideatore dell'immagine grafica di San Felo".*

## Descrizione

Cabernet Sauvignon proveniente da una singola vigna della nostra azienda, posta nel comune di Magliano in Toscana (Grosseto).

**Varietà:** Cabernet Sauvignon

**Altitudine:** 150 - 180 metri slm

**Esposizione vigneti:** sud-est

**Tipologia del terreno:** franco sabbioso con scheletro di natura arenaria particolarmente abbondante

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot

**Densità dell'impianto:** 5680 piante/ha

**Resa uva/ettaro:** 60 q.li

**Raccolta:** Le perfette condizioni climatiche hanno permesso alle uve di maturare in modo uniforme. Le uve, giunte a perfetta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate selezionando i migliori grappoli.

**Vinificazione:** Le uve, una volta giunte in cantina, sono state delicatamente diraspate. Metà delle uve svolgono la fermentazione alcolica in barriques con follatura manuale e l'altra metà in serbatoi di acciaio ad una temperatura costante di 30°C.

La trasformazione da uva in vino richiede una settimana circa e successivamente una macerazione sulle bucce che varia da 2 a 6 giorni.

**Invecchiamento:** Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in barriques da 2.25 hl dove seguirà un successivo affinamento per 18-24 mesi. Dopo una lieve filtrazione segue affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

## Note di degustazione

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi maturi, un gusto morbido e avvolgente con tannini vellutati.