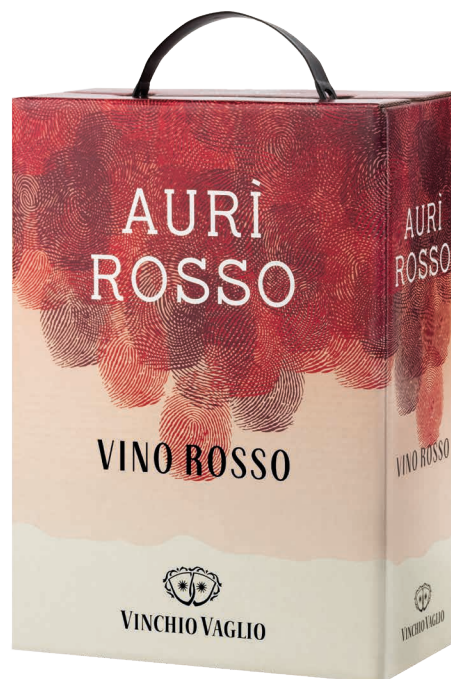


AURÌ ROSSO

VINO ROSSO



“Aurì”, dal piemontese “al rio”, indica una strada accanto alla cantina che si collegava ad alcune sorgive naturali da cui sgorgava un piccolo rio che forniva acqua tutto l’anno. Il riferimento all’acqua richiama la caratteristica leggerezza che rende questo il nostro Aurì adatto al consumo quotidiano.

Questo vino è ottenuto da uve più adatte ad ottenere un vino giovane, fresco, fruttato, di pronta beva, ad un prezzo assolutamente sostenibile.

VITIGNI: vitigni a bacca rossa.

TERRENO: sabbioso con marne argillose.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est e ovest.

SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre e prima decade di ottobre, la raccolta avviene preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione con macerazione dura 5 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre al massimo le sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 25 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica, viene immediatamente avviata quella malolattica al termine della quale il vino viene fatto riposare per circa 5 mesi in vasche d’acciaio e successivamente confezionato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi violacei intensi.

OLFATTO: intenso, fruttato e vinoso con aromi di piccoli frutti rossi.

GUSTO: morbido, fine, fruttato, fresco, di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi con tagliere di salumi e formaggio, antipasti, primi leggeri, paste in brodo, zuppe, insalate, carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO