



L'Aura

Avvolgente come l'orizzonte che al crepuscolo si tinge di rosa, il nostro Rosato, biologico, sa di futuro buono ed evoca vibrazioni positive.

Denominazione

Toscana Rosato
Indicazione Geografica Tipica

Uvaggio

Sangiovese 70%, canaiolo 30%.

Clima

In prevalenza mediterraneo, con lievi influssi continentali, con inverni miti ed estati molto calde e asciutte.

Condizione dei vigneti

Vigneti in conversione biologica, con sistema di potatura a guyot, situati a 180-200 m.s.l.m.

Vendemmia

Prima decade di settembre. Le uve sono state raccolte e selezionate a mano in casse.

Etichetta

Un progetto che nasce con Ludovica e per Ludovica, che ne è a tutti gli effetti protagonista. È infatti proprio dalle sue mani e dalla sua fantasia che ha origine la grafica dell'etichetta.

Vinificazione

Uve pressate intere dopo una brevissima macerazione sulle bucce a bassa temperatura. Fermentazione condotta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di max 15° per 4 settimane. Il vino nuovo è stato affinato per 4 mesi proprie fecce fini.

Note sensoriali

Colore rosa tenue, profumi floreali intensi, seguiti da note di frutta tropicale, pompelmo e cenni di erbe aromatiche. Al gusto è secco, fresco e accattivante, con un piacevole finale minerale.

Bottiglia

Vino che evoca un territorio e un patrimonio valoriale incentrato sulla filosofia ecosostenibile anche nella scelta del materiale per il packaging: la bottiglia viene infatti prodotta con un vetro più leggero, il cui peso specifico è di appena 395 grammi

Agricola Ludus



L'Aura