



Vanempo AURA

Un vino dorato che si fa ricordare per il proprio corpo e i propri aromi fruttati per un viaggio sensoriale unico. Un bianco intenso che esalta formaggi e le preparazioni di pesce più saporite, ma può essere abbinato senza timori anche al capriolo o all'agnello.

SCHEDA TECNICA:

Zona di Produzione: Cicignano - Comune di Montemurlo (Prato)
Toscana , Italia

Altitudine: 285 mt circa s.l.m

Superficie vitata: HA 1,6 di cui 1 impiantati nel 1967 e 0,6 impiantati nel 1980

Esposizione: Sud

Produzione annua: 19 quintali

Agricoltura: Biodinamica

Vitigni: San Colombano 45%, Trebbiano 35%, Malvasia Bianca 20%

Terreno: Argilloso, Calcareo, medio impasto, ricco di scheletro

Forma di coltivazione: A spalliera con potatura a capovolto (vigne vecchie); guyot (resto degli impianti)

Vendemmia: 2° settimana di Ottobre, manuale, in cassette.

Vinificazione: Vasche di acciaio (lieviti propri) con rimontaggi e follature manuali per 6 giorni.

Affinamento: 13 mesi in barrique non di primo utilizzo malolattica naturale seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 gradi

Filtri: Non filtrato

Abbinamenti: Formaggi stagionati erborinati, capriolo, agnello, baccalà in umido.

Caratteristiche: Colore intenso quasi ambrato (ricorda il vinsanto). Al naso risulta intenso, floreale, con profumi di mandorla e albicocca; in bocca è strutturato, lungo e potente.

Temperatura consigliata per la degustazione: 18 gradi. Non abbattere troppo la temperatura: il vino tende ad intensificare il colore ambrato per poi riprendere il suo colore naturale al riscaldarsi nuovamente.

Temperatura di conservazione: max 22 gradi.

Aprire sempre 30 minuti prima, i biodinamici non sono vini pronto effetto.



web <http://vanempo.com/aura.html>
