



AIONE

Toscana IGT Sangiovese

L'Aione ci regala note di violetta e di frutta assai matura affiancate da aggraziate sensazioni ematiche; col tempo, emergono sentori di cipria, carruba e vaniglia. Al palato, colpiscono gli eleganti tannini e la ben presente freschezza entrambi armonicamente vestiti dalla spiccata morbidezza e dalla ricchezza del corpo che gli conferiscono un sorso ampio, polposo e avvolgente. Un vino che chiama a gran voce il piatto simbolo di queste colline: le pappardelle al cinghiale.

vitigno: sangiovese

suoli: sabbiosi con buona presenza di scheletro ricco di galestro

esposizione dei vigneti: nord-ovest

quota: 100m s.l.m.

estensione dei vigneti: 1ha

anno di impianto: 1998

sistema di allevamento: cordone speronato

numero piante per ettaro: 3300

resa di uva per ettaro: 60q

vendemmia e vinificazione: le uve sono vendemmiate nel corso della prima settimana di settembre e poste in cella frigorifera sino a portarne la temperatura a 6°C. La fermentazione è spontanea e si svolge in vasche di acciaio per un periodo di circa 12 giorni. La maturazione è svolta in tonneau di terzo passaggio per un periodo di circa 12 mesi

percentuale di alcol in volume: 14

temperatura di servizio consigliata 16-18°C

podere casina 

rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.

piagge del maiano

58040 istia d'ombrone, grosseto

ITALIA, tel./fax +39 3337872218

info@poderecasina.com