IGT TOSCANA ROSATO

AETHERIS 2024

LA LEGGEREZZA INASPETTATA DEL SANGIOVESE

UVAGGIO
100% Sangiovese.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

VIGNA
Vigna delle Farfalle, parte est.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 metri orientato Nord-Sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate da 12Kg.
i primi di Settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente soffice, segue una pressatura delicata e poi la fermentazione avviene spontaneamente in barrique con batonnage.
Finita la fermentazione il vino riposa in acciaio fino all'imbottigliamento in Primavera.
Una parte viene destinata come base per la rifermentazione del Lympha, mentre la selezione principale viene imbottigliata come rosato fermo. Conserva una leggerissima CO_2 naturale, residuo vitale della fermentazione, che ne esalta la freschezza.
Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Aetheris — "aria, etere" — è un Sangiovese che si fa luce.
Il colore è buccia di cipolla chiara, limpido e vibrante.
Il profumo è fine e complesso: fiori bianchi e rosa canina, agrumi, melograno, erbe di campo e pietra bagnata.
Al palato è tensile ma armonioso, con una leggera effervescenza naturale che amplifica la freschezza e rende il sorso dinamico e continuo.
La struttura del Sangiovese rimane riconoscibile nell'eleganza, nella profondità e nella vena minerale che ne allunga il finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale con pesci crudi e cotti, formaggi freschi, carni bianche delicate e piatti della cucina vegetale.
Perfetto con piatti mediterranei leggeri, o con la cucina asiatica che gioca su equilibrio e spezie.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Pronto fin da subito ha un potenziale di invecchiamento, se ben conservato, di 2-3 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10°- 12° C

GRADAZIONE ALCOLICA
12,00%