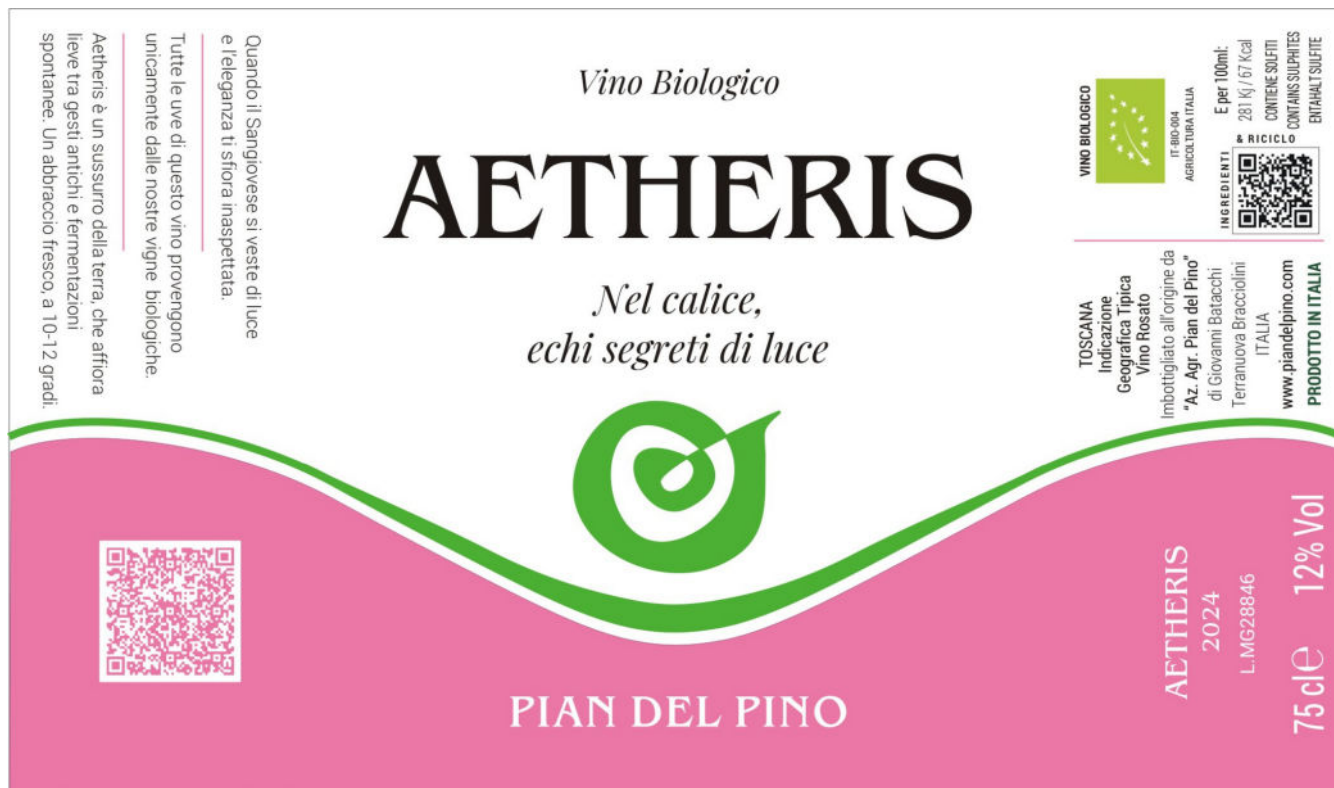




IGT TOSCANA ROSATO

AETHERIS 2025

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 vengono diraspate e pigiate in modo estremamente soffice, segue una pressatura delicata. Dopo alcune ore di decantazione il mosto viene travasato per la fermentazione in serbatoi a temperatura controllata.

Finita la fermentazione il vino riposa in acciaio fino all'imbottigliamento in Primavera.

Una parte del prodotto ottenuto viene destinata alla produzione di Lympha, il nostro rosato rifermentato in bottiglia.

Tutto è ottenuto senza nessuna chiarifica e nessuna filtrazione, nel massimo rispetto dell'identità del prodotto.

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 freschezza che 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.

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%

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.