



AULUS

**INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA
100% CABERNET-SAUVIGNON**

La raccolta: le uve raggiunta la giusta maturazione fenolica e dopo ripetuti assaggi, sono state vendemmiate tra metà e fine settembre.

Vinificazione: Le uve una volta giunte in cantina, sono state delicatamente diraspate e messe a fermentare in serbatoi di acciaio ad una temperatura costante di 30°C.

Invecchiamento: Una volta separate le bucce dal vino, questo è stato immediatamente messo in barriques di Rovere Francese da 2,25 hl dove svolge la fermentazione malolattica. Affinato nelle stesse barriques per 24 mesi.

Note di degustazione: Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, un profumo complesso e raffinato di frutti rossi maturi, un gusto morbido e avvolgente con tannini vellutati.