



# Val delle Rose "Aurelio" 2016

Maremma Toscana DOC

Italie > Toscane

**Garde :**

6 - 10 ans

**% Vol :**

14.50°



## Distinctions

James Suckling - 93/100 - September 2018

Vinum - 16,5/20



## Cépage(s) :

Merlot (95%), Cabernet Franc (5%)

## Note de dégustation

**Robe :** Belle robe rouge intense.

**Nez :** Senteurs de petits fruits rouges mûrs, des épices noires, du poivre et du chocolat.

**Palais :** Un vin équilibré avec des tanins veloutés.

## Accords mets-vin

Plats de gibier et fromages assaisonnés.

## Terroir

Deuxième récolte d'Aurelio, ce vin est né comme un hommage à la Maremma, nommée d'après la route qui traverse la côte, Via Aurelia. Les raisins sont issus d'un terroir dans la région de Poggio la Mozza dans le Grosseto, maigre, en grès de quartz feldspathique, assez caillouteux.

## Vinification

Contact prolongé avec la peau du raisin pendant la vinification.

Fermentation dans des cuves en acier à 25°C en moyenne. Macération pendant 15 jours, suivie d'un élevage en barrique pendant 12 mois, puis de 6 mois en bouteille.