



ARAMIS
I.G.T.

BIODINAMICO
BIODYNAMIC



ARAMIS

Aramis è il nome del vecchio proprietario della settecentesca Vigna della Colombaiola, appartenuta da sempre alla Fattoria del Ferrale, che si estende sulle colline di Vinci.

Qualche anno fa l'azienda Poggiosecco ha reimpiantato i vitigni rinnovando una storia che viene da lontano e dando origine a questo splendido vino, un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet.

Le vigne sono coltivate con il metodo dell'agricoltura biodinamica secondo pratiche naturali e rispettose dell'ambiente e della biodiversità del sistema.

ZONA VIGNETO Colline arenarie rocciose di Vinci, coltivato a cordone speronato con una resa per vite di 2 kg.

UVAGGIO Sangiovese, Cabernet, Merlot

VINIFICAZIONE i grappoli vengono diraspati e pigiati in maniera soffice per rispettare il più possibile l'integrità delle bucce. La fermentazione avviene con lieviti indigeni e continui rimontaggi e delestage per favorire l'estrazione dalle bucce di tannini, aromi e colore. La chiarifica è per decantazione senza uso di alcun prodotto

AFFINAMENTO L'affinamento viene fatto in tonneau da 5 hl per 6 mesi, e poi in bottiglia. Per l'imbottigliamento si rispettano le fasi lunari.

Colore rosso rubino deciso con sfumature violacee. Al naso è molto intenso e fine, leggermente erbaceo e vegetale con note di piccoli frutti neri e tabacco. In bocca si conferma elegante e morbido e con persistenza aromatica lunga e piacevole .

Alcol 13,5%.

ARAMIS

Aramis is the name of the old owner of the eighteenth-century Vigna della Colombaiola, which has always belonged to the Fattoria del Ferrale, which extends over the hills of Vinci. A few years ago the Poggiosecco winery re-planted the vines, renewing a history that comes from afar and giving rise to this splendid wine, a blend of Sangiovese, Merlot and Cabernet. The vines are grown using the biodynamic farming method according to natural practices that respect the environment and the biodiversity of the system.

LOCATION It is grown on rocky hills of Vinci, cultivated spurred cordon with a yield of 2 Kg per vine.

GRAPES Sangiovese, Cabernet, Merlot.

WINEMAKING The grapes are stripped and crushed in a gentle way to respect the integrity of the skins. The fermentation is done with indigenous yeasts, with frequent pumping and delestage for greater extraction of tannins, aromas and colour from the skins. Clarification is done by decantation without use of any product.

RIPENING The aging and ripening is done in tonneaux of 5 hl for 6 months, and then bottled. For bottling you follow the phases of the moon

Strong ruby red color with violet hues. The nose is very intense and fine, slightly herbaceous and vegetal with notes of small black fruits and tobacco. In the mouth it is elegant and soft, with a long and pleasant aromatic persistence.

Alcohol 13,5%.