



FATTORIA della AIOLA:

L'affascinante storia dell'Aiola – dalla Fortezza alla Fattoria

Fattoria della Aiola, proprio come i suoi vini, presenta un'insolita combinazione dell'antico e moderno, tradizioni e leggende dei secoli sposate all'innovazione senza limiti. Circa 650 anni fa, la possente fortezza sorgente fra vigneti e boschi apparteneva alla nobile famiglia Bellanti ed aveva una grande importanza strategico-militare come avamposto alla frontiera fiorentina, proteggendo l'approccio a Siena. Le mura imponenti e le torri fortificate caddero sotto 60 colpi di cannoni fiorentini nel 1554.

Nei secoli successivi, decaduta la funzione difensiva, Aiola fu trasformata in un gran sede poderale: gli elenchi fiscali del XVII secolo annoverano vigneti e uliveti dell'Aiola. Fu Giovanni Malagodi, un politico di spicco e pensatore innovativo che rese famoso il Chianti Classico di Aiola e altri vini. Ben prima dei tempi "il Senatore" - come lo chiamavano amici e colleghi - ha sperimentato con uve internazionali, mescolandole con il toscanissimo Sangiovese e creando i vini che più tardi saranno denominati "SuperTuscan".

Il pensiero innovativo e la passione del Senatore Malagodi rimangono presenti nelle attività produttive dell'azienda: escono nuovi vini con l'etichetta "Aiola" sia fatti da soli vitigni autoctoni che uvaggi con vitigni internazionali. La produzione fu modernizzata nel 2015, i lavori di rinnovazione hanno interessato anche la cantina d'invecchiamento. L'ambizioso programma di crescita prevede il reimpianto di nuovi vignati.

Oggi i vini Aiola vengono creati da uno dei più noti enologi del territorio del Chianti Classico, Paolo Salvi. Grazie al suo lavoro e la dedizione di tutta la squadra, l'Aiola Chianti Classico e altri vini ottengono numerosi riconoscimenti internazionali, mentre il cru Cannello Rosso 2015 è stato classificato come Gran Selezione - il livello top dei vini del Chianti Classico.



*Chianti Classico di
Toscana -
il territorio
vitivinicolo italiano
di massima
eccellenza*

Chianti Classico DOCG 2016



Uvaggio:

Sangiovese 90%,
Merlot, Colorino

Terreno: galestro,
argilloso – calcareo

Alcool: 13.5%

Aiola Chianti Classico è il vino chiave dell'azienda, il più rappresentativo del nostro portafoglio. Fatto con 90% Sangiovese con aggiunti i piccoli percentuali di Colorino e Merlot, il primo vino denominato ufficialmente Chianti Classico dell'Aiola fu creato nel 1947, anche se già secoli prima si facevano i vini rossi di Sangiovese alla Fattoria.

Di colore rosso rubino profondo, al naso si presenta fresco e vivace, con note di ciliegia marasca e melograno, e sfumature di viole e spezie. Il palato è morbido, equilibrato, con tannini fini e un retrogusto lungo e armonioso.

Vendemmia: a mano a inizio ottobre

Vinificazione: 15 – 17 giorni di macerazione a 25 °C nelle vasche d'acciaio con rimontaggi frequenti

Invecchiamento: Botti grandi e tini d'acciaio INOX

Acidità totale: 5.1 g/l

Zuccheri residui: < 1 g/l

Chiusura: tappo di sughero tradizionale



0.375L - 0.75L
1,5L - 2L - 3L - 5L



Cartone
6 | 12 bottiglie



Chianti Classico Riserva DOCG 2016



Uvaggio:

Sangiovese 90%,
Merlot, Colorino

Terreno: galestro,
argilloso – calcareo

Alcool: 13.5%



Il carattere della Riserva si forma nel vigneto: i migliori grappoli nascono dalle uve dai radici profondi che lottano per ottenere nutrizione. L'invecchiamento del vino accade nei botti grandi che gli conferiscono il palato elegante e riconoscibile. Le dolci colline toscane e le strade bianche trovano la sua vera espressione in questo vino, fine, autentico, abbinabile a una vasta gamma di cibi.

Nel bicchiere dimostra un colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Presenta un naso raffinato, leggermente speziato, con note di frutta nera matura ed erbe aromatiche. È un vino di medio corpo, con tannini vibranti e un finale fresco.

Vendemmia: manuale a inizio ottobre

Vinificazione: 18 – 20 giorni di macerazione a 28°C nelle vasche INOX con frequenti rimontaggi

Invecchiamento: 24 mesi in botti grandi di rovere francese, seguiti da 6 mesi in bottiglie

Acidità totale: < 4.8 g/l

Zucchero residuo: < 0.5 g/l

Chiusura: tappo di sughero naturale



750 ml
1,5L | 3L



Cartone
6 | 12 bottiglie





Canello Rosso

Uvaggio: 90% Sangiovese, Colorino, Merlot
Terreno: alberese, argilloso
Alcool: 13.5%



Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

I grappoli per fare la Gran Selezione vengono scelti con cura e raccolti a mano dal singolo vigneto, Canello Rosso, che da il suo nome a questo vino. Il vigneto si trova all'altitudine di 350 m sul livello del mare e gode una esposizione a sud-ovest. Insolazione perfetta e forti escursioni termiche fra notte e giorno fanno nascere un vino raffinato, intenso, di aroma espressivo e leggera mineralità.

Un naso ampio e armonioso richiama frutta matura, note balsamiche, liquirizia e sfumature speziate. Un vino corposo, equilibrato e ben strutturato con tannini maturi e un finale espressivo.

Vendemmia: a mano a inizio ottobre

Vinificazione: 20 – 25 giorni di macerazione in vasche INOX alle temperature di 26 - 28°C con frequenti rimontaggi

Invecchiamento: 30 mesi in tonneau di rovere francese, seguiti da 6 mesi in bottiglie

Acidità totale: <4.8 g/l

Zuccheri residui: < 1.1 g/l

Chiusura: tappo di sughero naturale



750 ml,
1,5L



Cartone 6 bott





*IGT Toscana –
dove la
creativita' dei
vignaioli riflette
lo spirito del
territorio*

ARMATA dell'AIOLA IGT 2017



Uvaggio: 70%
Sangiovese, 30%
Merlot
Terreno: galestro,
argilloso - calcareo
Alcool: 12.5%

Un vino recentemente aggiunto al portafoglio dei nostri prodotti, Armata dell'AIola è un vino ottenuto dalla vinificazione di uve in prevalenza Sangiovese e Merlot in piccole quantità. Nel bicchiere mostra un bel colore rosso rubino intenso, mentre al naso manifesta sentori molto piacevoli e intensi di frutta rossa fresca. In bocca il vino rispecchia le sensazioni visive ed olfattive, e, essendo dotato di un buon equilibrio lascia la bocca pulita e pervasa da piacevoli aromi fruttati.

Vendemmia: a mano, la terza decade di settembre
Vinificazione: 14 giorni di macerazione in vasche INOX a 25°C con frequenti rimontaggi
Invecchiamento: un anno in vasche INOX
Acidità totale: <4.9 g/l
Zuccheri residui: < 1.0 g/l
Chiusura: tappo di sughero sintetico



750 ml



Cartone 6 / 12
bott

Logaiolo IGT 2016



Uvaggio:

70% Cabernet
Sauvignon, 30%
Sangiovese

Terreno: galestro,
argilloso – calcareo

Alcool: 13.5%

Toscana incontra Francia in questo vino, nel quale Cabernet Sauvignon e Sangiovese danno il meglio di sé. Con un nome toscanissimo (“logaiolo” vuol dire “mezzadro” in dialetto) e l’assemblaggio dell’uva autoctona con quella internazionale, il vino possiede un’ottima beva e si sposa bene con una gran varietà di cibi.

Nel bicchiere dimostra un colore rosso violaceo intenso. Un naso fruttato di lampone e mirtillo maturi, sentori di erbe fresche e fieno. Caldo e ricco al palato con una piacevole piccantezza.

Vendemmia: a mano a inizio ottobre

Vinificazione: 15 - 17 giorni di macerazione in vasche d’acciaio con frequenti rimontaggi

Invecchiamento: in botti grandi di rovere francese di secondo e terzo passaggio e nell’INOX

Acidità totale: 5.6 g/l

Zuccheri residui: < 1.0 g/l

Chiusura: tappo di sughero naturale



92 wow!



750 ml



Cartone 6 bott

ROSSO del Senatore IGT 2015



Uvaggio: 50% Merlot,
30% Cabernet
Sauvignon, 20%
Sangiovese
Terreno: galestro,
argilloso
Alcool: 13.5%

Il vino legato fortemente alla storia dell'azienda, porta l'impronta del fondatore, il Senatore Giovanni Malagodi. E la nostra interpretazione del "SuperTuscan", dove l'assemblaggio felice di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese enfatizza le peculiarità qualitative di ogni uva. I

Il vino fa come minimo due anni in tonneau e barriques di rovere francese, seguiti da almeno 3 mesi in bottiglie.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, offre un naso complesso, lievemente speziato e pieno di frutta rossa matura. Una bocca calda e vellutata, con tannini morbidi.

Vendemmia: a mano a inizio ottobre

Vinificazione: 20 - 25 giorni di macerazione in vasche d'acciaio a 26 - 28 ° C con frequenti rimontaggi

Invecchiamento: 24 mesi in tonneau e barriques, **minimo 3 mesi in bottiglia**

Acidità totale: 4.8 g/l

Zuccheri residui: < 1.0 g/l

Chiusura: tappo di sughero naturale



750 ml



Cartone 6 bott



Uvaggio: 100%
Sangiovese
Terreno: galestro,
argilloso - calcareo
Alcool: 13.5%

ROSATO dell' AIOLA IGT 2019

Il nostro Rosato è ottenuto con la prima pressatura soffice di uve Sangiovese. Breve contatto con le bucce conferisce al vino un colore rosa brillante e vivace. Gli aromi evocano frutta di polpa bianca – pesca e albicocca, al finale si evidenziano note di agrumi. Il palato ricco e morbido, il corpo esile ma ben presente creano un vino equilibrato e versatile, ottimo per molte occasioni, da un aperitivo ad abbinamento per un pasto completo.

Si presta particolarmente bene per accompagnare i piatti a base di pesce, pulisce la bocca ed offre un retrogusto lungo, fresco e leggermente fruttato.

Vendemmia: a mano, la terza decade di settembre

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo di temperatura

Invecchiamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Acidità totale: 5.53 g/l

Zuccheri residui: < 1.0 g/l

Chiusura: tappo di sughero sintetico



750 ml



Cartone 6 bott



Uvaggio: 70%
Sauvignon, 30%
Chardonnay
Terreno: galestro,
calcareo - argilloso
Alcool: 12 %

BIANCO dell'AIOLA IGT 2019

Nel Bianco dell'Aiola gli aromi e la freschezza di Sauvignon si esprimono perfettamente trovando appoggio nella struttura offerta da Chardonnay. Invecchiamento nelle vasche d'acciaio permette preservare la freschezza vibrante del vino.

Nel bicchiere risplende un colore giallo paglierino. Il naso presenta le note tipiche di pesche, agrumi e frutta esotica. La bocca elegante, fresca, vivace, sottolineata dalle leggere note amarognole nel finale e l'acidità equilibrata rende questo vino ideale per aperitivo o per abbinare alle insalate con frutti di mare e piatti di cucina mediterranea.

Vendemmia: a mano, la terza decade di settembre

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo di temperatura

Invecchiamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Acidità totale: 4.93 g/l

Zuccheri residui: < 1.0 g/l

Chiusura: tappo di sughero sintetico



750 ml



Cartone 6 bott



Uvaggio: 100%
Sangiovese
Tipo: Vino spumante
prodotto con metodo
Charmat
Terreno: galestro,
calcareo - argilloso
Alcool: 12.5%

BRUT Rosé dell'AIOLA

Uno spumante rosé - moderno, elegante e vivace – vi seduce con aromi di frutta a polpa bianca ed dei fiori dei prati toscani. Di colore rosa brillante che evoca appena quello di lamponi quando il vino è giovane, e con tempo acquisisce le sfumature di salmone.

È un vino gradevole, di spiccata personalità, ottimo come abbinamento di un pasto completo, si sposa perfettamente con piatti di pesce e frutti di mare. Un'idea validissima per aperitivo.

Vendemmia: a mano, una vendemmia precoce la seconda metà di settembre

Vinificazione: pressatura pneumatica soffice, vinificazione in bianco, decantazione statica a freddo.

Fermentazione: in vasche d'acciaio a temperature di 16 – 20° C

Fermentazione secondaria: in autoclavi di acciaio di 30 hl, metodo Charmat

Acidità totale: 4.93 g/l

Zuccheri residui: < 1.0 g/l

Chiusura: tappo di sughero naturale



750 ml

Cartone 6 bott

Grappa L'AIOLA



Prodotta con le vinacce di Sangiovese

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere

Alcol: 45 %

Un distillato nobile di color ambrato, morbido ed aromatico, la grappa Aiola è considerata una delle migliori in Toscana, conosciuta e apprezzata in tutta Italia e all'estero.

Prodotta con le vinacce delle uve Sangiovese usate per produrre il nostro Chianti Classico, con metodo di distillazione continua, dopo un periodo di riposo in tini, la grappa viene affinata per 12 mesi in botti di rovere.

Colore: ambrato chiaro

Naso: elegante, pulito, con sentori floreali, aromi di sambuca e fieno

Palato: di impatto morbido, sprigiona lentamente il suo vigore, aprendosi bene in bocca

Retrogusto e retrofatto: dalle note floreali e fruttate evolve per offrire un finale deliziosamente speziato



700 ml



Cartone 6 bott

Brandy L'AIOLA



Affinamento: minimo
6 anni in botti di
rovere

Alcool: 40%

Ottenuto con distillazione di vino, questo brandy porta con distinzione il nome dell'azienda da tanti decenni. Affinamento in botti di rovere francese conferisce al nostro brandy il suo colore dorato di brillantezza notevole e gli aromi pregiati.

Colore: giallo dorato brillante

Naso: dolci note di viola, frutta esotica matura, pepe bianco, tabacco e legno di cedro

Palato: buona personalità, potente e piacevole

Retrolfatto: deliziosamentebalsamico



750 ml



Cartone 6 bott



FATTORIA DELLA AIOLA
Società agricola a r.l.
Reg. # 00066860529

Strada Provinciale 102 di Vagliagli
Castelnuovo Berardenga
(Siena) 53019 Toscana Italy

www.aiolawines.com
contacts@aiolawines.com
Tel : +39 (0577) 322 615

@Fattoria della Aiola

