

FILARE 18

Toscana IGT



CASADEI



Denominazione e nome: Filare 18, Toscana IGT.

Vitigni: Cabernet Franc 100%.

Esposizione: sud/ovest - nord/est.

Tipologia di suolo: di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi. pH tendente all'acido.

Anno di impianto: 1999.

Densità: 7400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 700g - 800g di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

Vinificazione: dopo la raccolta l'uva è posta in cassette in cella frigo a 8-10 °C per 24 ore e successivamente diraspata e pigiata con leggera rottura dell'acino, prima di essere trasferita in anfore di terracotta da 10 Hl interrate. Qui avviene la fermentazione spontanea e la macerazione, per una durata complessiva di 30 giorni.

Affinamento: in barrique di rovere francese nuove per 18/20mesi a seconda dell'annata.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Note degustative: al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati. In bocca è caldo e avvolgente, con una bella mineralità e piacevole acidità che bilancia i tannini vellutati, dando freschezza e longevità.

Abbinamenti consigliati: di ottima struttura, ottimo con formaggi stagionati e carni rosse alla brace ed arrosto.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rosso



750 ml



14%