

ARMONIA

Toscana IGT



CASADEI



Denominazione e nome: Armonia, Toscana IGT.

Vitigni: Cabernet sauvignon + Syrah 50%, altri vitigni a bacca rossa coltivati in azienda 50%.

Esposizione: sud/ovest - nord/est.

Tipologia di suolo: medio impasto, con scheletro ben alterato.

Anno di impianto: 1999.

Densità: 1,5 kg di uva per ceppo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 65 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. La fermentazione, dopo che l'uva è stata raffreddata per alcune ore a 4°C, avviene in serbatoi di acciaio da 100 Hl con temperatura controllata a 26°C/28°C. Segue la macerazione per circa 15 giorni. Successivamente, dopo la svinatura, avviene la fermentazione malolattica in acciaio, senza l'uso di attivanti.

Affinamento: 100% in barrique di rovere francese di terzo e quarto passaggio per 12 mesi.

Capacità di invecchiamento: si esprime al meglio se consumato entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative: al naso mostra intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e risulta morbido al palato con una buona freschezza. Finale abbastanza lungo e leggermente abboccato.

Abbinamenti consigliati: antipasti di terra, primi piatti al sugo di carne e tutti i piatti della cucina mediterranea

Temperatura di servizio: 15°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Rosso



750 ml



13,5%

Armonia, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA
CASADEI