

FILARE 18

Toscana IGT



CASADEI



Bezeichnung und Name: Filare 18, Toscana IGT.

Rebsorten: 100% Cabernet Franc.

Hanglage: Südwesten - Nordosten.

Bodenart: Mittelschwerer und skelettreicher Boden, reich an Mineralien und Mikroelementen; pH-Wert nahezu sauer.

Pflanzjahr: 1999.

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Spalier-Erziehung.

Produktion: 0,8-1 kg Ertrag pro Rebstock.

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Trauben in kleinen Kisten von 10 kg.

Vinifikation: Nach der Handlese werden die Trauben in Kisten gelegt und 24 Stunden in einer Kühlzelle bei 8-10 °C abgekühlt. Anschließend werden sie entrappt und sanft gekeltert, bevor sie in im Boden eingegrabene Terrakotta-Amphoren umgefüllt werden. Hier finden die Spontangärung sowie die anschließende Mazeration statt, die insgesamt 30 Tage dauern.

Ausbau: 18 bzw. 20 Monate, je nach Jahrgang, im neuen Barrique aus französischem Eichenholz.

Alterungspotenzial: Über 20 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: In der Nase ist der Wein eine wahre Explosion von Aromen mit einer perfekten Mischung aus Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er warm und umhüllend mit einer guten Mineralität und einer angenehmen Säure, welche die samtigen Tannine ausgleicht und Frische sowie Langlebigkeit verleiht.

Passt zu: Gereiftem Käse, rotem Fleisch vom Grill und Braten dank seiner hervorragenden Struktur.

Trinktemperatur: 16 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rot



750 ml



14%