

FILARE 41

Toscana IGT



CASADEI



Bezeichnung und Name: Filare 41, Toscana IGT.

Rebsorten: 100% Petit Verdot.

Hanglage: Südwesten - Nordosten.

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

Pflanzjahr: 1999.

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Doppel-Spaliererziehung.

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

Weinlese: Handlese in den ersten 10 Tagen im Oktober mit sorgfältiger Auswahl der Trauben, die in kleinen Kisten von 10 kg gelagert werden.

Vinifikation: Die Weintrauben werden in einer Kühlzelle bei 8-10 °C für 24 Stunden abgekühlt. Anschließend werden die Weintrauben entrappt und sanft gekeltert, bevor sie in Betontanks von 30 hl gelagert werden, in denen die kühle Mazeration für 8-10 Tage erfolgt. Danach findet die Spontangärung ohne weitere Mazeration statt. Der Wein wird 22 Monate im neuen Barrique aus französischem Eichenholz ausgebaut. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung im Barrique ohne Einsatz von Enzymen.

Ausbau: 20 bzw. 24 Monate, je nach Jahrgang, im neuen Barrique aus französischem Eichenholz.

Alterungspotenzial: Über 20 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: Ausgeprägte Aromen von Pflaume, Waldfrüchten und Veilchen mit Gewürznoten. Am Gaumen ist er wuchtig und konzentriert mit dichten und runden durch eine angenehme Säure ausgeglichenen Tanninen. Lang anhaltender Abgang.

Passt zu: Allen Gerichten der mediterranen Küche dank seiner kräftigen Struktur. Ideal zu Wild, rotem Fleisch und gereiftem Käse. Ein perfekter Meditationswein.

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



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rot



750 ml



14%