

ARMONIA

Toscana IGT



CASADEI



Bezeichnung und Name: Armonia, Toscana IGT.

Rebsorten: 50 % Cabernet Sauvignon + Syrah, 50 % weitere innerhalb des Betriebs angebaute rote Rebsorten.

Hanglage: Südwesten - Nordosten

Bodenart: Mittelschwerer, skelettreicher Boden.

Pflanzjahr: 1999.

Dichte: 1,5 kg Ertrag pro Rebstock.

Erziehungssystem: Spalier-Erziehung.

Produktion: 65 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Keltern durch sanftes Pressen der Beeren. Nachdem die Weintrauben einige Stunden bei einer Temperatur von 4 °C gekühlt wurden, erfolgt die Gärung in einem Stahltank von 100 hl bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28 °C. Darauf folgt die Mazeration für ca. 15 Tage. Nach dem Abstich findet die malolaktische Gärung im Stahltank ohne Einsatz von Enzymen statt.

Ausbau: 100 % im Barrique aus französischem Eichenholz im zweiten und dritten Durchgang für 12 Monate.

Alterungspotenzial: Volle Trinkreife erreicht dieser Wein binnen 5 Jahren nach der Weinlese.

Aromen und Geschmacksnoten: In der Nase zeichnet sich der Wein durch starke Aromen von roten Beeren mit einer Spur von Vanille aus. Am Gaumen ist er sanft und geschmeidig mit einer schönen Frische. Relativ anhaltend und leicht vollmundig im Abgang.

Passt zu: Vorspeisen mit Fleisch, erstem Gang mit Fleischsoße und allen Gerichten aus der mediterranen Küche.

Trinktemperatur: 15 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



Biointegrale



Biologico



Rot



750 ml



13,5%