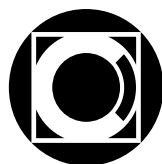


# ARMONIA

Toscana IGT  
2022



## 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