

# FILARE 18

Toscana IGT  
2020



## CASADEI



**Denominazione e nome:** Filare 18, Toscana IGT.

**Vitigni:** Cabernet Franc 100%.

**Esposizione:** sud/ovest - nord/est.

**Tipologia di suolo:** di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi. pH tendente all'acido.

**Anno di impianto:** 1999.

**Densità:** 7400 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Produzione:** 0,8Kg – 1Kg di uva per ceppo.

**Vendemmia:** manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

**Vinificazione:** dopo la raccolta l'uva è posta in cassette in cella frigo a 8-10 °C per 24 ore e successivamente diraspata e pigiata con leggera rottura dell'acino, prima di essere trasferita in anfore di terracotta da 10 Hl interrate. Qui avviene la fermentazione spontanea e la macerazione, per una durata complessiva di 30 giorni.

**Affinamento:** in Barrique di rovere francese nuove per 18/20 mesi a seconda dell'annata.

**Capacità di invecchiamento:** oltre 20 anni.

**Note degustative:** al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati. In bocca è caldo e avvolgente, con una bella mineralità e piacevole acidità che bilancia i tannini vellutati, dando freschezza e longevità.

**Abbinamenti consigliati:** di ottima struttura, ottimo con formaggi stagionati e carni rosse alla brace ed arrosto.

**Temperatura di servizio:** 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rosso



750 ml



14%