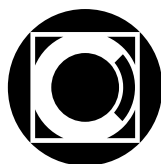


FILARE 41

Toscana IGT
2018



CASADEI



Denominazione e nome: Filare 41, Toscana IGT.

Vitigni: Petit Verdot 100%.

Esposizione: sud/ovest - nord/est.

Tipologia di suolo: di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi, con pH tendente al neutro.

Anno di impianto: 1999.

Densità: 7400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio.

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

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione del grappolo, conservate in piccole cassette da 10Kg, la prima decade di ottobre.

Vinificazione: le uve vengono raffreddate in cella frigo a 8-10° C per 24 ore. Successivamente vengono diraspate e pigiate con leggera rottura dell'acino, prima di essere poste in vasche di cemento da 30 Hl dove avviene la macerazione a freddo per 8-10 giorni. Segue la fermentazione spontanea senza ulteriore macerazione. L'affinamento avviene in Barrique nuove di rovere francese per 22 mesi. Dopo la svinatura, ha luogo la fermentazione malolattica in Barrique, senza l'uso di attivanti.

Affinamento: in Barrique di rovere francese nuove per 20/24 mesi a seconda dell'annata.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Note degustative: mostra aromi spiccati di prugna, frutti di bosco e viole, con note speziate. In bocca è potente e concentrato, con tannini spessi e ben integrati, bilanciati da una piacevole acidità. Il finale è lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: di struttura importante, si abbina a tutti i piatti della cucina mediterranea. Ottimo con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Un vero vino da meditazione.

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



Biointegrale



Biologico



Rosso



750 ml



14%