

FILARE 23

Toscana IGT

2022



CASADEI



Bezeichnung und Name: Filare 23, Toscana IGT.

Rebsorten: 100 % Viognier.

Hanglage: Nord-Süd.

Bodenart: Schieferböden, die reich an gebietstypischen Mineralien und Mikroelementen sind.

Pflanzjahr: 2010.

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Guyot-Erziehung Produktion: 1,2 kg pro Rebstock.

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Trauben in kleinen Kisten von 10 kg in den letzten 10 Tagen im August.

Vinifikation: Nach der Weinlese werden die Trauben in Kisten gelegt und 24 bzw. 48 Stunden – je nach Jahrgang – in einer Kühlzelle bei 4-5 °C abgekühlt. Anschließend werden sie entrappt, gekeltert und auf natürliche Weise geklärt, bevor sie in neue Tonneaux umgefüllt werden, in denen die Gärung stattfindet. In jedem Tonneau werden zwischen 30 und 50 kg ganze Beeren zugegeben, um deutliche Fruchtnoten zu erhalten und die Spontangärung einzuleiten.

Ausbau: Neue Tonneaux.

Alterungspotenzial: 4 bis 8 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: Der Wein hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Nuancen. In der Nase wirkt er üppig und vielschichtig: Traubensaft, Pfirsich und reife Aprikose mit einem faszinierenden Hauch von Fruchtschalen, welche beim längeren Dekantieren durch duftende Blumen- und Kräuteraromen ergänzt werden. Am Gaumen zeichnet sich der Wein nicht durch die erwartete Weichheit aus, sondern durch eine lebendige Frische und eine salzige Tiefe, die für einen nachhaltigen Abgang aber vor allem für die Zukunft dieses Weins sorgen. Elegante pflanzliche Noten und ein angenehmer, leicht herber Abgang mit wiederkehrenden fruchtigen Noten.

Passt zu: Raffinierten Gerichten wie Fischeintöpfen (oder vielleicht ein Cacciucco alla viareggina), gebratenem weißem Fleisch, orientalischer Küche (z.B. Hühnercurry) dank seines lebendigen und optimal ausgewogenen Charakters.

Trinktemperatur: 7 °C im Sommer, 8 °C im Winter.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Weiß



750 ml



13,5%