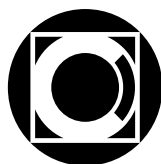


# FILARE 23

Toscana IGT  
2024



## CASADEI



**Denominazione e nome:** Filare 23, Toscana IGT.

**Vitigni:** Viognier 100%.

**Esposizione:** nord – sud.

**Tipologia di suolo:** terreni scistosi, ricchi di minerali e microelementi caratteristici della zona.

**Anno di impianto:** 2010.

**Densità:** 7400 ceppi per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** 1,2 Kg per ceppo.

**Vendemmia:** manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg nella ultima decade di agosto.

**Vinificazione:** dopo la raccolta, le uve vengono poste in cassette in cella frigo a 4-5 °C per 24/48 ore a seconda dell'annata; successivamente vengono diraspate e pressate per poi essere chiarificate in maniera naturale e successivamente collocate in tonneaux nuove per la fermentazione. In ogni tonneaux vengono aggiunti dai 30 ai 50 Kg di acini interi per mantenere una nota evidente fruttata e per stimolare la partenza della fermentazione spontanea.

**Affinamento:** tonneaux nuove.

**Capacità di invecchiamento:** dai 4 agli 8 anni.

**Note degustative:** si presenta con una veste paglierina brillante già sfumata di dorato. Al naso è esuberante e sfaccettato: succo d'uva, pesca e albicocca matura con un che di intrigante "buccioso"; da contraltare, a fronte di una maggiore ossigenazione, fragranti richiami floreali ed erbacei. Al palato, più che per l'attesa morbidezza, si distingue per una vivace freschezza e una profondità salina che ne innervano l'allungo, e garantiscono il futuro di questa etichetta. Se ne gioverà la componente gusto-olfattiva, con un'apertura su eleganti toni vegetali e un apprezzabile allungo dove tornano le componenti fruttate ed un finale delicatamente amarognolo.

**Abbinamenti consigliati:** lo slancio al palato e l'ottimo equilibrio schiudono la possibilità di abbinamenti con pietanze elaborate: guazzetti di pesce (o magari un cacciucco alla viareggina), carni bianche arrosto, un tocco di cucina orientale (ad esempio pollo al curry).

**Temperatura di servizio:** 7 °C in estate, 8 °C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Bianco



750 ml



12,5%