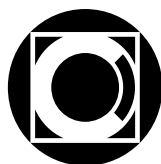


FILARE 41

Toscana IGT

2020



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%