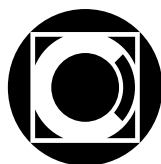


FILARE 41

Toscana IGT

2020



CASADEI



Bezeichnung und Name: Filare 41, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Petit Verdot

Hanglage: Südwesten - Nordosten

Bodenart: Mittelschwerer und skelettreicher Boden, reich an Mineralien und Mikroelementen; pH-Wert nahezu neutral

Pflanzjahr: 1999

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Doppel-Spaliererziehung

Produktion: 0,8-1 kg Ertrag pro Rebstock

Weinlese: Handlese in den ersten 10 Tagen im Oktober mit sorgfältiger Auswahl der Trauben, die in kleinen Kisten von 10 kg gelagert werden

Vinifikation: Die Weintrauben werden in einer Kühlzelle bei 8-10 °C für 24 Stunden abgekühlt. Anschließend werden die Weintrauben entrappt und sanft gekeltert, bevor sie in Betontanks von 30 hl gelagert werden, in denen die kühle Mazeration für 8-10 Tage erfolgt. Danach findet die Spontangärung ohne weitere Mazeration statt. Der Wein wird 22 Monate im neuen Barrique aus französischem Eichenholz ausgebaut. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung im Barrique ohne Einsatz von Enzymen

Ausbau: 20 bzw. 24 Monate, je nach Jahrgang, im neuen Barrique aus französischem Eichenholz

Alterungspotenzial: Über 20 Jahre

Aromen und Geschmacksnoten: Ausgeprägte Aromen von Pflaume, Waldfrüchten und Veilchen mit Gewürznoten. Am Gaumen ist er wuchtig und konzentriert mit dichten und runden durch eine angenehme Säure ausgeglichenen Tanninen. Lang anhaltender Abgang

Passt zu: Allen Gerichten der mediterranen Küche dank seiner kräftigen Struktur. Ideal zu Wild, rotem Fleisch und gereiftem Käse. Ein perfekter Meditationswein

Trinktemperatur: 16 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



Biointegrale



Biologico



Rot



750 ml



14%