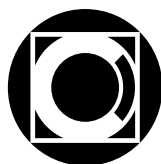


SOGNO MEDITERRANEO

Toscana IGT
2023



CASADEI



Denominazione e nome: Sogno Mediterraneo, Toscana IGT.
Vitigni: Syrah 85%, altri vitigni a bacca rossa originari del bacino del Mediterraneo 15%.

Esposizione: sud/ovest - nord/est.

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

Anno di impianto: 1999.

Densità: 7400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato orizzontale permanente.

Produzione: 1Kg-1,2 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, fra la prima decade di settembre ed i primi di ottobre.

Vinificazione: dopo la raccolta l'uva è posta in cassette in cella frigo a 8-10 °C per 24 ore e successivamente diraspata e pigiata con leggera rottura dell'acino. La fermentazione, con lieviti autoctoni, avviene in serbatoi di cemento e parzialmente in anfore di terracotta con macerazione di 18 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene posto in Barrique dove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento: 80% in Barrique di rovere francese di secondo passaggio, 20% in Barrique di rovere francese nuove per 12-14 mesi a seconda dell'annata.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Note degustative: un vino potente, elegante e agile. Al naso si apre con profumi intensi di mora e frutti di ribes, accompagnati da note di cioccolato fondente e tabacco. Deciso e setoso all'inizio, al palato risulta ugualmente intenso con tannini dolci e morbidi. Finale persistente con sentori di bacche scure e spezie dolci.

Abbinamenti consigliati: adatto per saporite carni arrosto, come l'agnello o carni stufate. Formaggi stagionati o pasta con sughi di cacciagione.

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



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rosso



750 ml



13,5%

Sogno Mediterraneo, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA
CASADEI