

SOGNO MEDITERRANEO

Toscana IGT
2023



CASADEI



Bezeichnung und Name: Sogno Mediterraneo, Toscana IGT.
Rebsorten: 85 % Syrah, 15 % weitere rote Rebsorten aus dem Mittelmeerraum.

Hanglage: Südwesten - Nordosten.

Bodenart: Mittelschwerer, skelettreicher Boden; pH-Wert nahezu neutral.

Pflanzjahr: 1999.

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Horizontal stehende Doppel-Spaliererziehung.

Produktion: 1-1,2 kg Ertrag pro Rebstock.

Weinlese: Handlese zwischen Anfang September und Anfang Oktober.

Vinifikation: Nach der Handlese werden die Trauben in Kisten gelagert und 24 Stunden in einer Kühlzelle mit einer Temperatur von 8-10 °C abgekühlt. Anschließend werden sie entrappt und gekeltert mit sanftem Pressen der Beeren. Die Gärung mit autochthonen Hefen erfolgt in Stahltanks und teils in Terrakotta-Amphoren mit einer Mazeration von 18 Tagen. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung im Barrique.

Ausbau: 80 % im Barrique aus französischem Eichenholz im zweiten Durchgang und 20 % im neuen Barrique aus französischem Eichenholz für 12-14 Monate, je nach Jahrgang.

Alterungspotenzial: Über 10 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: Kräftiger, eleganter und agiler Wein. Intensive Geruchsnoten nach Brombeeren und Johannisbeeren mit Noten nach Bitterschokolade und Tabak. Zuerst wuchtig und seidig im Geschmack zeigt dieser Wein sich dann am Gaumen ebenso intensiv mit süßen und weichen Tanninen. Anhaltender Abgang mit einer Nuance von schwarzen Beeren und süßen Gewürzen.

Passt zu: Schmackhaftem Braten wie Lamm oder Schmorbraten, gereiftem Käse oder Nudelgerichten mit Wildsoße.

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



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rot



750 ml



13,5%

Sogno Mediterraneo, Toscana IGT | Casadei

FAMIGLIA
CASADEI