CASADEI

ARMONIA

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, Armonia

VITIGNI

Merlot + Syrah 50%, altri vitigni a bacca rossa coltivati in azienda 50%.

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Medio impasto, con scheletro ben alterato. Ricco di minerali e microelementi. PH tendente al neutro.

ANNO DI IMPIANTO

1999

DENSITA'

7400 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

PRODUZIONE

65 quintali di uva per ettaro.

VENDEMMIA

Manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

VINIFICAZIONE

Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. La fermentazione, dopo che l'uva è stata raffreddata per alcune ore a 4°C, avviene in serbatoi di acciaio da 100 Hl con temperatura controllata a 26°-28°C. Segue la macerazione per circa 15 giorni. Successivamente, dopo la svinatura, avviene la fermentazione malo-lattica in acciaio, senza l'uso di attivanti.

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese, di 2° e 3° passaggio, per 10-12 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia da 4 a 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso mostra chiaramente intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e risulta morbido al palato con una buona freschezza. Finale abbastanza lungo e leggermente dolce.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Antipasti di terra, primi piatti al sugo di carne e tutti i piatti della cucina mediterranea

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C