



CASADEI

FILARE 18



DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, Filare 18

VITIGNI

Cabernet Franc 100%

TIPOLOGIA DI SUOLO

Di medio impasto, con scheletro ben alterato, ricco di minerali e microelementi. PH tendente all'acido.

ANNO DI IMPIANTO

1999

DENSITA'

7400 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

PRODUZIONE

700g - 800g di uva per ceppo.

VENDEMMIA

Manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

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 a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per l'80% ed in anfore di terracotte per il 20%. La fermentazione e la macerazione, hanno durata complessiva di 30-35 giorni. Dopo la svinatura, ha luogo la fermentazione malo-lattica in barrique, senza l'uso di attivanti.

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese nuove per 15/18 mesi a seconda dell'annata. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Oltre 15 anni.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati. In bocca è caldo e avvolgente, con una bella mineralità e piacevole acidità che bilancia i tannini vellutati, dando freschezza e longevità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Di ottima struttura, ottimo con formaggi stagionati e carni rosse alla brace ed arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C