



CASADEI

SOGNO MEDITERRANEO

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, Sogno Mediterraneo

VITIGNI

Syrah (60%), Mourvedre (20%), Grenache (20%).

TIPOLOGIA DI SUOLO

Medio impasto, con scheletro ben alterato. PH tendente al neutro.

ANNO D'IMPIANTO

1999

DENSITA'

7400 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato orizzontale permanente.

PRODUZIONE

1Kg-1,5 Kg di uva per ceppo

VENDEMMIA

Manuale, fra la prima decade di settembre ed i primi di ottobre.

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 80 Hl con temperatura controllata a 26°-28°C. Segue macerazione per circa 20 giorni. Successivamente, dopo la svinatura, avviene la fermentazione malo-lattica in barrique, senza l'uso di attivanti.

AFFINAMENTO

In barrique di rovere francese di secondo passaggio (60%) e nuove (40%), per 12-14 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

6 - 8 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 setato 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° in estate -18°C in inverno

