



Castelvecchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

"ORME IN ROSSO"
ROSSO TOSCANO IGT BIO

Tre linee rosse in etichetta che raccontano la passione per il vino da **3 generazioni**. Un vino unico poiché è un blend che nasce solo nelle annate dispari e solo in quelle migliori.

Questa annata vede come protagonisti tre vitigni **60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon & 10% Sangiovese**. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 20 gg, con follature e rimontaggi giornalieri che permettono una maggiore estrazione. Invecchiamento di 12 mesi in barriques francesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve dai nostri vigneti: selezione dei migliori grappoli delle differenti varietà dalle vigne coltivate in azienda.

Annata: 2021 BIO

Grad. alc.: 15 %
Acidità totale: 5,58 g/l
Zucchero residuo: 0,6 g/l
Estratto secco: 31,2 g/l

Bottiglie prodotte annualmente: Circa 3.000bt da 0,750 Lt. + 20 Magnum da 1,5 Lt.

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Piante/Ha: 6000

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Frutti rossi e scuri maturi, intenso, molto fragrante con note balsamiche e di erbe mediterranee.

Sapore: Corpo pieno, fruttato con note speziate, leggermente sapido e minerale, corpo elegante e tannini equilibrati, buona persistenza gustativa.

Abbinamenti consigliati:

Vino prevalentemente da carni rosse, sia alla griglia che in forno, ottimo anche con pasta con sughi ricchi di carne.

Servire a temperatura di 16°-18° centigradi.

Curiosità:

La prima annata di produzione è la 2007, per scelta aziendale questo vino viene prodotto solo nell'annate dispari aspettando l'evolversi dei singoli vitigni in purezza. Le **3 linee rosse** nella moderna etichetta ricordano le orme del paesaggio toscano: 3 colline in sequenza.

Recensioni ad oggi:

JAMESSUCKLING.COM  **SCORE 93/100**

