



Castelvecchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

"NUMERO OTTO"
CANAILOLO TOSCANO IGT

Vino ottenuto da una selezione di uve **100 % Canaiolo Nero**. Macerazione a freddo per 48 ore e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 14 giorni con follature e rimontaggi soffici giornalieri. Invecchiamento di 8 mesi in barriques al secondo passaggio e successivo affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Uve da singolo vigneto: Canaiolo Lombardi - vigneto del 1975.

Annata : 2019 BIO

Grad. Alcol: 14%

Acidità totale: 4,08 g/l

Zuccheri residui: 1 gr/l

Estratto secco: 25,9 gr/l

Produzione media annuale: 4.000 bottiglie da 0,750 lt in cartone da 6 bt + 50 magnum 1,5lt.

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Piante/Ha: 4000 ca

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino

Profumo: fresco e floreale con sentori di violetta e frutta a bacca rossa e note di eucalipto.

Gusto: Di media compostità. Sottile struttura tannica con leggere note balsamiche e tannini delicati caratteristici del vitigno.

Abbinamenti: Particolarmente indicato su formaggi freschi, verdure, carni bianche, zuppe di pesce. Ottimo anche come aperitivo. Servire a temperatura 15°C-16°C.

Curiosità:

L'etichetta originale è stata elaborata su schizzo dell'artista e restauratrice fiorentina Chiara Piani il disegno rimanda alle infinite emozioni che ogni vino è capace di trasmettere al degustatore.

Note del produttore:

Il Canaiolo è un antico vitigno autoctono toscano solitamente utilizzato nel blend con il Sangiovese.

Dall'annata 2003 a Castelvecchio abbiamo dedicato una nuova etichetta a questo particolare vitigno a bacca rossa piantato da nostro nonno Renzo.

Un vitigno utilizzato nel taglio Chianti per dare morbidezza al Sangiovese che è invece capace di esprimere nella sua semplicità un'intensità floreale e una buona acidità in bocca con tannini morbidi ed eleganti.

Nota positiva e inaspettata la sua evoluzione in bottiglia continua a regalare freschezza riassaggiando le vecchie annate.



Ratings:

vinous

SCORE 91/100

JAMESSUCKLING.COM

SCORE 90/100



SCORE 4* STELLE

GUIDABIO

SCORE 4 Foglie

WOW - Civiltà del bere BRONZO



Castelvecchio in San Casciano Val di Pesa – www.castelvecchio.it

Follow us on INSTAGRAM [@castelvecchiofituscany](https://www.instagram.com/castelvecchiofituscany)