

Falecine

IGT TOSCANA ROSSO



Il Falecine è un vino rosso secco ottenuto da uve Sangiovese, Merlot e Syrah. La pressatura soffice delle uve e la decantazione del mosto a temperatura controllata conferiscono un tipico colore rosso cerasuolo brillante. Al naso esprime un profilo aromatico ricco di note fruttate e floreali che ricordano la rosa, il glicine e i piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco e il lampone. In bocca è fresco e persistente, con un finale sapido ed un retrogusto speziato tipico del Syrah. E' un rosso "scarico" senza tannini, molto versatile.

Curiosità Vigneto

In prossimità della Valle del Carfalo, suggestiva area naturale che si estende per circa 220 modellati nel tempo dall'omonimo torrente, si trova il podere Falecine, laddove sono coltivate le varietà sangiovese e merlot utilizzate per questo vino.

L'esposizione della vigna a Nord consente una maturazione più lenta delle uve ed una migliore formazione degli aromi che le rende molto adatte per la realizzazione di questo tipo di vino.

Questa denominazione, come I Soli, affonda nel passato più remoto di Castelfalfi, luogo in cui la produzione di vino è già documentata nel 754 dopo Cristo.

Anche il podere Falecine è censito già nel 1427 quando è posseduto dal castelfalfino Papo di Antonio di Verano, che lo coltiva assieme alla sua famiglia.

Curiosità Etichetta

Il podere Falecine si trova nella zona più a nord della tenuta, che vede la presenza dell'area naturale protetta della valle del Carfalo. Per questo motivo l'etichetta raffigura la fauna locale presente in quella zona.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 200 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 12.000 bottiglie

VITIGNI: Sangiovese (60%), Merlot (20%), Syrah (20%)

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 15 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni bianche, piatti vegetariani, risotti e pizza



Castelfalfi