

Casiscala

IGT TOSCANA ROSSO



Le note fruttate del sangiovese incontrano in Casiscala le tipiche note speziate e vellutate del Syrah. Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei, questo vino presenta evidenti note di frutta fresca con sentori di bacche rosse e di frutti di bosco, che si sposano perfettamente con i richiami speziati della cannella e della liquirizia tipici del Syrah.

Al palato è morbido e rotondo, con un finale persistente e tannini molto delicati. Casiscala è il nostro vino d'ingresso, il cui sangiovese deriva dai vigneti più giovani presenti a Castelfalfi.

Risulta quindi fresco e caratterizzato da una buona facilità di beva.

Curiosità Vigneto

Casiscala è il nome di uno dei poderi della tenuta. Situato in uno dei punti di accesso a Castelfalfi, dà anche il nome alla strada lungo la quale sorgono i vigneti nelle porzioni più alte a livello di altitudine.

Il nome in origine era "Casa alla scala", uno dei poderi più recenti, risalente al 1800, epoca d'oro della mezzadria, periodo in cui ogni famiglia aveva in gestione una piccola porzione della tenuta e vi produceva olio, vino e cereali dando metà del raccolto al proprietario terriero, come in una sorta di affitto.

Curiosità Etichetta

In etichetta si vedono il lago denominato Casiscala e due caprioli. La veduta raffigurata è quella di un bellissimo paesaggio e ci ricorda che Castelfalfi è sempre stata un'importante tenuta di caccia e che quest'ultima è una tradizione locale ancora molto viva.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 30.000 bottiglie

VITIGNI: Sangiovese (70%), Syrah (30%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per massimo 10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 8 mesi e almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Affettati, formaggi, agnello e maiale



Castelfalfi