

Castelfalfi

IGT TOSCANA ROSSO



Castelfalfi è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, prodotto solamente nelle annate migliori, quando la stagionalità pone i presupposti per un vino d'eccellenza. L'affinamento di due anni che si svolge per metà in anfora di cocciopesto e per l'altra metà in barrique consente una lenta maturazione del vino, premessa di grande longevità. Il naso è ricco di sentori fruttati, maturi e in confettura, di cacao e foglie di tabacco e presenta intensi ricordi di legni e resine. Al palato è avvolgente, persistente dotato di buona mineralità e acidità spiccata. Il tannino vellutato si integra con le morbidezze, rendendo questo vino complesso e armonico.

Curiosità Vigneto

Vino basato sull'emozioni di quello che ci piace.
Blend delle migliori parcelle aziendali.

Curiosità Etichetta

L'etichetta di questo Super Tuscan è dominata dall'immagine della Rocca, simbolo della tenuta, emblema massimo della nostra identità e della nostra storia. Disponibile alla vendita esclusivamente presso il Wine Shop.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 200 - 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 1.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Petit Verdot (10%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 21 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi, parte in anfora di cocciopesto e parte in barrique di rovere francese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °c

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni rosse in umido, cacciagione lunga cottura, formaggi a lunga stagionatura



Castelfalfi