



PIER DA CASCIA

L'IMPREVEDIBILE

Biologico

Rosso Toscano - Indicazione Geografica Tipica

Maestoso, complesso e superbo è il gigante gentile di PIER DA CASCIA. Come dice il nome è un vino che nasce, solo nelle migliori annate, dalle più belle uve dell'azienda, difficilmente la composizione viticola risulta la stessa, cercando così di ottenere ogni anno una IMPREVEDIBILE e sublime sorpresa.



UVE	Sangiovese, Merlot e Cabernet Savignon, Colorino
UBICAZIONE	Balze di Mercatale Reggello FI
ESPOSIZIONE ALTIMETRIA	E Sud, sud-est - 300-340 mt
SUOLO	Argilloso-calcarei e sabbioso ciottolo
FORMA ALLEVAMENTO E DENSITA' D'IMPIANTO	Guyot e cordone speronato 4700 ceppi per ettaro
EPOCA E METODO VENDEMMIA	Metà settembre Merlot, fine settembre la restante. Cernita e raccolta manuale delle uve autoctone in piccole cassette da destinare all'appassimento
APPASSIMENTO	Le uve adagiate in un unico strato riposano nel fruttai per circa 30 giorni
FERMENTAZIONE	In vinificatore di acciaio con temperatura controllata
INVECCHIAMENTO	Sei mesi in barriques
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 6 mesi
GRADO ALCOLICO	14
COLORE	Rosso rubino molto profondo con riflessi rosso violacei
PROFUMO	Aromi di frutta matura rossa (visciola) e nera (prugna con leggera nota di mirtillo) che si fondono con note di vaniglia
GUSTO	Volume e acidità unite a una buona tannicità donano equilibrio di gusto rendendo al palato sensazioni di elegante potenza.
ABBINAMENTI	Accompagna bene cacciagione, formaggi stagionati e piccanti, ottimo su carni alla griglia. Ideale per accompagnare: cioccolato fondente e dolce forte

