



Castelvecchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



IL BRECCIOLINO –ROSSO TOSCANO IGT

Con questo particolare blend il produttore aspira a trovare la perfetta armonia tra 3 vitigni **Merlot**, **Sangiovese** e **Petit Verdot** rispettando le sfumature che ogni annata regala. Selezione con raccolta manuale delle uve e frutto di un attento processo di vinificazione. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 18 gg con follature e rimontaggi soffici giornalieri che permettono una estrazione molto alta, maturazione in legno per 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.

Uve da nostri vigneti: **Piano**(Sangiovese), **Cipresso**(Merlot), **Gaben**(Petit Verdot)
Annata: 2013 70% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Sangiovese

Grad. Alc.: 14,5%
Acidità totale: 5,4 g/l
Zucchero residuo: 0,6 g/l
Estratto secco: 29 g/l

Produzione media annuale: ca. 9000 bt. da 0,750 lt. in cartone da 6 bt. + edizione limitata in MAGNUM.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Piante/Ha: 6000

Resa: 1kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: Intenso al naso con profumi di ciliegia e prugna, con spiccati sentori che ricordano spezie dolci, pepe, vaniglia, rosa rossa, tabacco e cacao.

Sapore: Armonico, pieno, persistente di buona tannicità, rotondo e morbido di acidità.

Abbinamenti:

Vino che si accompagna a carni rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. Rosso da grande invecchiamento. Servire a 18°C - 20°C.

Curiosità:

Il nome ricorda la "breccia", sassolini delle strade di campagna, utilizzata anche nei drenaggi dei vigneti, sottolinea il forte legame con il territorio come primo vino nato sotto la direzione produttiva di Filippo Rocchi.

Recensioni su annata 2013 :

JAMESSUCKLING.COM SCORE 93/100

VINOUS.COM Antonio Galloni – score 90/100

Gambero Rosso : 2 bicchieri rossi