

NUMERO OTTO
ROSSO TOSCANO IGT

Vino ottenuto da una selezione di uve **100 % Canaiolo Nero**. Macerazione a freddo per 48 ore e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 14 giorni con follature e rimontaggi soffici giornalieri. Invecchiamento di 8 mesi in barriques al secondo passaggio e successivo affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Uve da singolo vigneto: Canaiolo Lombardi (vigneto di 45 anni con allevamento Guyot)

Annata: 2015

Acidità totale: 5,31 g/l

Zuccheri residui: 1g/l

Estratto secco: 27 g/l

Grad.alc.: 13,5%

Produzione media annuale: 5.000 bottiglie da 0,750 lt in cartone da 6 bt.

Sistema di allevamento: Guyot

Piante/ Ha: 5000

Resa: 1 kg uva a pianta

Terreno: Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino

Profumo: Molto fruttato, varietale, fresco e floreale con sentori di violetta.

Gusto: Di media corposità. Sottile struttura tannica, leggere note balsamiche con tannini delicati non aggressivi e non invadenti, caratteristici del vitigno.

Abbinamenti: Particolarmente indicato su formaggi freschi, verdure, carni bianche, zuppe di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

Servire a temperatura 15°C-16°C.

Curiosità:

Il nome è da ricollegarsi a 4 fattori: è l'ottava etichetta nata a Castelvecchio, ha fatto otto mesi d'invecchiamento in legno, Otto era il nome del cane del produttore ed infine si aggancia al segno dell'infinito ed alle infinite emozioni che ogni vino è capace di trasmettere.

L'etichetta originale è stata elaborata su schizzo dell'artista e restauratrice fiorentina Chiara Piani.

Note del produttore:

Il Canaiolo è un antico vitigno autoctono toscano. Dall'annata 2003 abbiamo dedicato una nuova etichetta a questo vitigno: la sua frutta è capace di esprimere nella sua semplicità un'incredibile freschezza e intensità floreale con tannini morbidi ed eleganti.

Recensionioggi

JAMES SUCKLING.COM 

SCORE 92/100

vinous

SCORE 92/100

