



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

## "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 50 anni con allevamento Guyot).

**Annata: 2017**

**Acidità totale:** 5,48 g/l

**Zuccheri residui:** 0,6 gr/l

**Estratto secco:** 29,4 gr/l

**Grad. alcolico:** 14%

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

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Piante/Ha:** 5000

**Resa:** 1kg 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.

### **Recensioni:**

**JAMESSUCKLING.COM** 

**SCORE 93/100**

**WINESCRITIC.COM** 

**SCORE 91/100**

**GUIDA BIO**

**SCORE 4 Foglie**

