



Castelvecchio  
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE

**"NUMERO OTTO"**  
CANAILO 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 del 1975.

**Annata : 2019 BIO**

**Grad. Alcol:** 14%

**Acidità totale:** 4,08 g/l

**Zuccheri residui:** 1 gr/l

**Estratto secco:** 25,9 gr/l

**Produzione media annuale:** 4.000 bottiglie da 0,750 lt in cartone da 6 bt + 50 magnum 1,5lt.

**Sistema di allevamento:** Guyot doppio

**Piante/Ha:** 4000 ca

**Resa:** 1kg uva a pianta

**Terreno:** Origine pliocenica caratterizzato da alberese ciottoloso e arenarie.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** fresco e floreale con sentori di violetta, note di eucalipto.

**Gusto:** Di media corposità. Sottile struttura tannica con leggere note balsamiche e tannini delicati 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:**

L'etichetta originale è stata elaborata su schizzo dell'artista e restauratrice fiorentina Chiara Piani il disegno rimanda alle infinite emozioni che ogni vino è capace di trasmettere al degustatore.

**Note del produttore:**

Il Canaiolo è un antico vitigno autoctono toscano solitamente utilizzato nel blend con il Sangiovese.

Dall'annata 2003 a Castelvecchio abbiamo dedicato una nuova etichetta a questo particolare vitigno a bacca rossa piantato da nostro nonno Renzo.

Un vitigno utilizzato nel taglio Chianti per dare morbidezza al Sangiovese che è invece capace di esprimere nella sua semplicità un'intensità floreale e una buona acidità in bocca con tannini morbidi ed eleganti.

Nota positiva e inaspettata la sua evoluzione in bottiglia continua a regalare freschezza riassaggiando le vecchie annate.



**Ratings:**

vinous

**SCORE 91/100**

JAMESSUCKLING.COM

**SCORE 90/100**



**SCORE 4\* STELLE**

**GUIDABIO**

**SCORE 4 Foglie**

Castelvecchio in San Casciano Val di Pesa – [www.castelvecchio.it](http://www.castelvecchio.it)

Follow us on INSTAGRAM [@castelvecchiofituscany](https://www.instagram.com/castelvecchiofituscany)