

Azienda Casale



Azienda Casale
di Aldimaro Daviddi

NOBILE DI MONTEPULCIANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TOSCANA
Riserva



VITIGNI: Prugnolo Gentile 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI: Sud / Sud-Ovest

ALTITUDINE: 300 - 360 metri s.l.m.

TIPI DI TERRENO: Limoso argilloso

ETÀ DEI VIGNETI: 1976 - 1990 - 1996 - 2003

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.600 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VENDEMMIA: Manuale

PRODUZIONE: 60 ettoltri per ettaro

VINIFICAZIONE: Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata (28 °C) con lieviti indigeni per circa 25 giorni con due rimontaggi giornalieri

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 e 50 ettoltri

NUMERO MEDIO BOTTIGLIE: 5.000 bottiglie da 0,75 lt

COLORE: Rosso rubino brillante tendente all'arancio

ESAME OLFATTIVO: Intenso, complesso, fine, fruttato con riconoscimenti di ciliegia, prugna e viola

ESAME GUSTO-OLFATTIVO: Leggera speziatura. Secco, bella spalla acida, tannini ben integrati, sapido, equilibrato, intenso, persistente, elegante. Nel finale ritornano gli aromi fruttati

ABBINAMENTI: Sono quelli tradizionali: arrosti e selvaggina