



Fattoria Casaloste

2007

Nomprodotto:	INVERSUS Toscana IGT (Indicazione Geografica Tipica)
Annata :	2007
Controllo di qualità :	Prodotto Biologico certificato ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) Aut.Mi.p.a.f. n° 91737 del 18.7.2002 Reg. CEE 2092/91 B216
Impianto vigneti :	1999
Suolo :	Limo Argilloso, buona dotazione di sostanza organica, origine galestrica
Esposizione :	due campi; Merlot a Est-- -Sangiovese a ovest
Sistema di Allevamento :	“cordone speronato” 6000 piante/ettaro, alta densità
Vitigni :	Sangiovese 20% merlot 80%
Trattamento dei vigneti:	Inerbimento controllato e utilizzo di solo rame e zolfo
Data inizio vendemmia :	seconda settimana di settembre 2007 per il merlot; prima settimana di Ottobre per il sangiovese, grappoli raccolti a mano in cassette di 18 kg; doppia cernita: in campo e durante il carico della pigia diraspatrice.
Vinificazione :	in vasca inox da 50 HL, lievito secco selezionato per la produzione di grandi vini rossi da invecchiamento che rilascia un elevato contenuto di polisaccaridi nel vino, estrazione soffice dei polifenoli dalle bucce con “delestage e “macroboulage”
Macerazione :	27 giorni
Fermentazione malolattica :	in barriques a fine ottobre, mantenendo la temperatura del vino tra 20° e 23° °. “batonage”
Invecchiamento :	per 16 mesi barriques di rovere francese (Allier), nuove per il 70%, di un anno per il 30% con microossigenazione ,
Alcool :	13,85% Vol
Acidità totale :	5,30 gr/lit in acido tartarico
S02 totale :	Inferiore a 90 mg/lit
Temperature di servizio :	17-18° C
Abbinamento cibo	Carni grigliate , maiale arrosto, cacciagione , salami o formaggi molto stagionati, da solo in meditazione