



# Fattoria Casaloste

## 2009

<b>Nome del prodotto:</b>	<b>INVERSUS</b> Toscana IGT (Indicazione Geografica Tipica)
<b>Annata :</b>	<b>2009</b>
<b>Controllo di qualità :</b>	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
<b>Impianto vigneti :</b>	1999
<b>Suolo :</b>	Limo Argilloso, buona dotazione di sostanza organica, origine galestrica
<b>Esposizione :</b>	due campi; Merlot a Est-- -Sangiovese a ovest
<b>Sistema di Allevamento :</b>	“cordone speronato” 6000 piante/ettaro, alta densità
<b>Vitigni :</b>	Sangiovese 10% merlot 90%
<b>Trattamento dei vigneti::</b>	Inerbimento controllato e utilizzo di solo rame e zolfo
<b>Data inizio vendemmia :</b>	seconda settimana di settembre 2009 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.
<b>Vinificazione :</b>	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”
<b>Macerazione :</b>	20 giorni
<b>Fermentazione malolattica :</b>	in barriques a fine ottobre, mantenendo la temperatura del vino tra 20° e 23° °. “batonage”
<b>Invecchiamento :</b>	per 16 mesi barriques di rovere francese (Allier), nuove per il 30%, di un anno per il 70% con microossigenazione ,
<b>Alcool :</b>	14,23% Vol
<b>Acidità totale :</b>	5,58 gr/lit in acido tartarico
<b>S02 totale :</b>	Inferiore a 90 mg/lit
<b>Temperature di servizio :</b>	17-18° C
<b>Abbinamento cibo</b>	Carni grigliate , maiale arrosto, cacciagione , salami o formaggi molto stagionati, da solo in meditazione