

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA

2019 Castelprile Riserva Doc Maremma Toscana



L'etichetta rappresenta il fluido, l'essenza dell'antico lago alluvionale di Preliu, ora conosciuto come la Maremma Toscana intorno a Grosseto. Il lago e' lentamente scomparso anche a seguito delle bonifiche degli anni '30 e ora l'unico fluido rimasto e' la grande tradizione vinicola della regione.

Le vigne di Castelprile si trovano su un promontorio lungo le sponde dell'antico lago, a 7 chilometri dal mare di fronte al magnifico arcipelago Toscano.

COMPOSIZIONE

Principalmente Cabernet Sauvignon, una parte di Sangiovese e una piccola percentuale di Merlot Prile

VIGNE

ETTARI PIANTATI

12 Ha

ETA' DELLE VIGNE

2001-2004

TERRENO

Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli

ALTITUDINE

40 - 60 metri

ESPOSIZIONE

Sud-Sudest

DENSITA'

9.600 viti/ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Primavera piuttosto fresca e abbastanza piovosa, specie nel mese di maggio. Estate calda, con picchi di calore importanti, alternati ad alcuni eventi piovosi "provvidenziali" (visto che non avevamo acqua per irrigare) nella seconda metà di luglio. Fasi fenologiche in ritardo, specie la maturazione che è avvenuta a settembre inoltrato per tutti i vitigni.

DATA VENDEMMIA

6 -18 Settembre 2019

INVECCHIAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese

CASE PACK

12/750ml

ALCOOL/A.T./

14% - 5,0 g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con vivi riflessi violacei.

Profumo: spiccate note fruttate di prugna, ciliegia nera e marmellata di more di rovo, ben fuse con delicati sentori di spezie dolci e sfumature balsamiche.

Gusto: bocca succosa e potente con trama tannica fitta e retrogusto fruttato lungamente persistente.



IVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELPRILE

MAREMMA  TOSCANA