

FATTORIA CASTELLINA



GEOS Igt Toscana rosso



PRINCIPALI DATI VIGNA:

Densità d'impianto: 5000 ceppi \ha

Eta piante: 20 anni

Resa media : 1 kg \ceppo

VINIFICAZIONE:

Uvaggio 100% SYRAH. Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per circa 5 gg. Affinamento di 9 mesi in barriques esauste. Imbottigliamento senza filtrazioni e stabilizzazioni. Ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore denso, tra il rosso rubino e il porpora, che esprime all'olfatto intense note fruttate di susine rosse e ciliegie, virando poi su profumi di ginepro e di pepe, contorniate da sbuffi balsamici e piacevolmente erbacei. Al sorso è beverino e fragrante, di corpo e concentrazione, ma ben equilibrate da una freschezza briosa

ABBINAMENTI:

Geos è perfetto da bere con piatti saporiti, arrostiti e umidi, tipo peposo dell'impruneta. Ottimo con risotti saporiti a base di funghi.