

## **Casa Raia**

**Annata 2015**

**Denominazione Igt Toscana Rosso .**

**Varieta' Sangiovese 95% Canaiolo 5%**

### **Caratteristiche analitiche:**

**Alcool:** 14,65 % Vol.

**Zuccheri:** < 1 g/l

**Acidità totale:** 5,95 g/l

**S02 totale:** 29 mg/l

**Acidità Volatile:** 0,75 g/l

**Estratto secco:** 28,50 g/l

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

#### **Colore**

Colore rosso rubino intenso, di buona brillantezza e limpidezza.

#### **Profumi**

Buono l'impatto al naso dove a note fruttate di frutta fresca come il lampone si inseriscono molto bene elementi speziati di timo e spezie indiane.

#### **Gusto**

Potente ma equilibrato, di grande finezza. Lunga inoltre la persistenza gustativa, adatto anche ad essere conservato per alcuni anni prima del consumo.

### **Andamento climatico annata 2015**

Il nostro Sangiovese è germogliato durante la prima settimana di aprile ed ha continuato a crescere regolarmente sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e da una piovosità più che buona dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato. Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle viti di fotosintetizzare nelle migliori condizioni e di ottenere uve dalla perfetta maturazione. Annata valutata con le cinque stelle dal Consorzio del Vino Brunello Di Montalcino.