

Casa Raia

Annata 2017

Denominazione Igt Toscana Rosso .

Varieta' Sangiovese 95% Canaiolo 5%

Caratteristiche analitiche:

Alcool: 15,49 % Vol.

Zuccheri: 1,5 g/l

Acidità totale: 5,83 g/l

S02 totale: 27 mg/l

Acidità Volatile: 0,98 g/l

Estratto secco: 29,70 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 matura come more e mirtilli sono ben integrate ad elementi terziari dovuti all'invecchiamento.

Gusto

In bocca è potente ma elegante e di giusta e precisa trama tannica. Finale lungo e piacevolmente fresco.

Andamento climatico annata 2017

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da scarsa piovosità. Ciò ha determinato una carica produttiva contenuta ma i nostri terreni sciolti e profondi hanno comunque consentito una buona crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e perfettamente mature