

Casa Raia

Annata 2018

Denominazione Igt Toscana Rosso .

Varieta' Sangiovese 95% Canaiolo 5%

Caratteristiche analitiche:

Alcool: 14,90 % Vol.

Zuccheri: 1,0 g/l

Acidità totale: 5,31 g/l

S02 totale: 37 mg/l

Acidità Volatile: 0,98 g/l

Estratto secco: 28,40 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore

Colore rosso rubino intenso, di buona brillantezza e limpidezza.

Profumi

Aprire con eleganti note floreali di violetta e fruttate di scorze d'arancio. Di straordinaria profondità.

Gusto

In bocca è elegante, morbido, avvolgente, di bella freschezza e precisa trama tannica. Notevole la persistenza.

Andamento climatico annata 2018

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto ma senza eccessi. Tutto ciò ha permesso un buono svolgimento dell'invasatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.