

Casa Raia

Annata 2019

Denominazione Igt Toscana Rosso .

Varieta' Sangiovese 95% Canaiolo 5%

Caratteristiche analitiche:

Alcool: 14,65 % Vol.

Zuccheri: 1,0 g/l

Acidità totale: 5,31 g/l

S02 totale: 37 mg/l

Acidità Volatile: 0,85 g/l

Estratto secco: 28,40 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore

Colore rosso rubino intenso, di buona brillantezza e limpidezza.

Profumi

Apri con intense note fruttate di more e lampone, dove emergono eleganti richiami di sottobosco.

Gusto

In bocca è elegante, morbido, avvolgente, di straordinaria sapidità. Notevole la persistenza gustativa.

Andamento climatico annata 2019

La stagione 2019 è risultata di estremo equilibrio. L'inverno è stato caratterizzato da temperature leggermente sotto la media con piogge scarse mentre la primavera invece è piuttosto piovosa e ha fatto recuperare il deficit idrico. In particolar modo nel mese di maggio, con l'abbassamento delle temperature accompagnato da abbondanti precipitazioni, è stato riportato un rallentamento nel ciclo vegetativo della vite. Giugno poi è risultato un mese molto caldo, seguito da un'estate dove si sono susseguiti fenomeni a carattere piovoso. Infine, la maturazione ha subito un ritardo di una quindicina di giorni facendo rientrare l'epoca vendemmiale in un periodo più legato alla tradizione. Annata straordinaria con le uve che hanno maturato perfettamente anche da un punto di vista polifenolico.