

# ISEI VDS PRATOMAGNO ROSSO RISERVA

Valdarno di Sopra DOC 2020

[Campo del Monte](#)

---

Il vino rosso ISEI è un SuperTuscan creato per soddisfare la primaria esigenza della famiglia ad avere un vino importante da abbinare ai grandi brasati di cacciagione e ai formaggi mediamente stagionati. ISEI si distingue in particolare sullo Stufato alla Sangiovannese e sul daino in dolce e forte alla maniera dell'Artusi.

Il suo nome si riferisce alla cifra 'sei', ovvero, il numero dei figli che i proprietari hanno nel loro complesso. La prima annata prodotta è del 2003.

ISEI è un vino da grande maturazione e longevità; di colore rosso rubino intenso a cui si aggiungono dei riflessi granati dopo i primi cinque anni di affinamento;

All'olfatto rende profumi di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, mirtillo e prugna, con franchise ed ampie note terziarie tra cui spicca la liquirizia e il chiodo di garofano.

In bocca è fresco e sapido con sapore di ciliegia, prugna e mora, un importante pepe nero e note di erbe aromatiche e balsamiche.

È un vino tannico e persistente, di grande corpo, armonico e fine. La barrique di Alain Fouquet nelle sue caratteristiche levigano i tannini in modo superbo rendendo il vino morbido e di grande nerbo nella piacevolezza.

La vendemmia 2017 risulta di particolare importanza, il sangiovese marita in modo eccelso il Syrah con il Merlot ed è stato ben valutato dalle guide e nei concorsi tra cui spiccano il concorso e guida 5 Five Stars del Vinitaly 2019, la medaglia d'oro al concorso di Bruxelles 2019, L'award rosso al Merano wine festival 2018.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Valdarno di Sopra

**Denominazione** DOC

**Annata** 2020

**Classificazione** Supertuscan Riserva

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Arezzo

**Certificazione** Biologico

**Vitigno** Sangiovese 40% ;Merlot 30% ;Syrah 30%

**Specificazione** Pratomagno Riserva

**Gradazione** 13.00 % vol.

**Zuccheri** 0,52 g/l

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino

**Gusto** Tannico fruttato speziato balsamico

**Profumo** Fruttato e speziato

<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di daino in dolce e forte brasato, secondi piatti di manicaretto di piccione stufato
<b>Temperatura di servizio</b>	20

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti concorso vinality 91 punti ;Ulteriori premi e riconoscimenti concorso di Bruxelles medaglia d'oro ;Ulteriori premi e riconoscimenti Concorso Mondiale Canada megaglia d'argento

#### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 295 m

**Tipologia terreno** Franco limoso privo di scheletro

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità impianto** 5000

**Età ceppi** 15

**Resa per ettaro** 60

**Epoca vendemmia** Settembre

**Tipo raccolta** Manuale

**Metodi di difesa** Biologica

**Vinificazione** In rosso ogni uva in modo sepatato

**Affinamento** Legno piccolo francese di media tostatura per la durata di un anno

**Solfiti** 18

**Invecchiamento** 12  
**consigliato**