

# Isei

Valdarno di Sopra DOC 2015

## Campo del Monte

---

Il vino rosso ISEI è un SuperTuscany 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 Sangiovese 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 franche 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 2015 risulta di particolare importanza, il sangiovese marita in modo eccelso il Syrah con il mMerlot 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Valdarno di Sopra
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2015
<b>Classificazione</b>	Supertuscan Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	Arezzo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 40% ;Merlot 30% ;Syrah 30%
<b>Specificazione</b>	Pratomagno Riserva
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0,2 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Tannico fruttato speziato balsamico
<b>Profumo</b>	Fruttato e speziato
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di daino in dolce e forte brasato,

secondi piatti di manicaretto di piccione stufato  
**Temperatura di servizio** 20

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Decanter BRONZE ;Ulteriori premi e riconoscimenti concorso vinitaly 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  
**Maturazione** Acciaio  
**Affinamento** Legno piccolo francese di media tostatura per la durata di un anno  
**Solfiti** 14  
**Invecchiamento consigliato** 12