

ISEI

Valdarno di Sopra DOC 2017

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 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 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 2017

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 15.00 % vol.

Zuccheri 0,26 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino

Gusto Tannico fruttato speziato balsamico

Profumo Fruttato e speziato

Abbinamenti 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 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