

Deutsch

Produktionszone Chianti Classico Area – Barberino Val D’Elsa (FI)
Rebsorten Cabernet 60 % Merlot 30 % Sangiovese 10%
Vinifikation Sanftes Pressen, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Malolaktische Gärung
Ausbau 24 Monate in französischen Eichen-Barrique Vor der Vermarktung, 12 Monate Flaschenlagerung.
Serviervorschläge trinktemperatur: 20 °C. 60 Minuten vor dem Servieren entkorken. Empfohlen zu rotem Fleisch, Braten, Wild und ausgereiftem Käse.
Charakteristische Rubinrot, reiche und intensive Noten von Trockenfrüchten und Veilchen. Am Gaumen voll, körperreich, weich und ausgewogen.
Flaschengröße Lt. 0,75 ; 1,5 ; 3,0
Alkoholgehalt Vol. 14 %
Säuregehalt – pH 4,8 g/l – 3,95
Trockenextrakt 33 g/l
Vermerk langes Lagerpotential

It is certainly no surprise that the grape varieties found throughout the world found in Casa Sola their excellent expression. Since 1987 in Casa Sola the Cabernet and Merlot – varieties which are well known and appreciated throughout the world for the powerful and soft tannins which are present in their fruits- combined with the Sangiovese give life our *Montarsiccio*. It is a widely appreciated “Supertuscan” with deep aromas and a velvety structure.

FROM THE MONTARSICCIO VINEYARD WE GET THIS ELEGANT AND HARMONIC WINE WITH AN INTERNATIONAL TASTE AND A TUSCAN HEART

English

Production Area Chianti Classico Docg – Barberino Val D’Elsa (FI)
Grapes Cabernet 60% Merlot 30% Sangiovese 10%
Vinification The grapes are carefully selected, soft pressed, fermented at controlled temperature in stainless steel. Complete malolactic
Ageing and Refinement 24 months in barriques, the wine is then refined for min 12 months in bottle.
Serving Suggestions 20 °C, Open the bottle at least 60 minutes before serving; Perfect with red meat, roasts, game and mature cheese.
Features Ruby red, intense bouquet, full bodied, strong, smooth and balanced.
Bottle Lt. 0,75; 1,50; 3,0
Alcohol by Volume Vol. 14,0 %
Acidity – pH 4,8 g/l – 3,95
Dry Extract 33 g/l
Notes great aging capacity

MONTARSICCIO 2004

IGT TOSCANA “CASA SOLA”

Non è certo una sorpresa che le varietà più diffuse al mondo abbiano trovato anche a Casa Sola una ottima espressività. Dal 1987 a Casa Sola il Cabernet ed il Merlot – varietà conosciute ed apprezzate per il loro frutto potente e i soffici tannini - con l’aggiunta di Sangiovese si incontrano nel Montarsiccio. Apprezzato “Supertuscan” dai profumi profondi e dalla struttura vellutata.

DAL VIGNETO DI MONTARSICCIO NASCE QUESTO ELEGANTE ED ARMONICO VINO DAL GUSTO INTERNAZIONALE MA DAL CUORE TOSCANO.



Zona di produzione Chianti Classico Area – Barberino Val d’Elsa (FI)
Uve Cabernet 60 % Merlot 30 % Sangiovese 10%
Vinificazione Attenta selezione delle uve, Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d’acciaio, malolattica completa
Invecchiamento 24 mesi di affinamento in barrique di rovere francese da 225lt, 12 mesi in bottiglia prima della immissione sul mercato.
Come servire: 20 °C; aprire un ora prima, consigliato l’abbinamento con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati
Caratteristiche: Colore rosso rubino, in bocca pieno, corposo, morbido ed equilibrato
Bottiglia Bordolese lt 0,75; 1,50; 3,0
Gradazione alcolica Vol. 14,0%
Acidità – pH 4,8 g/l – 3,95
Estratto secco 33 g/l
Nota vino da lungo invecchiamento