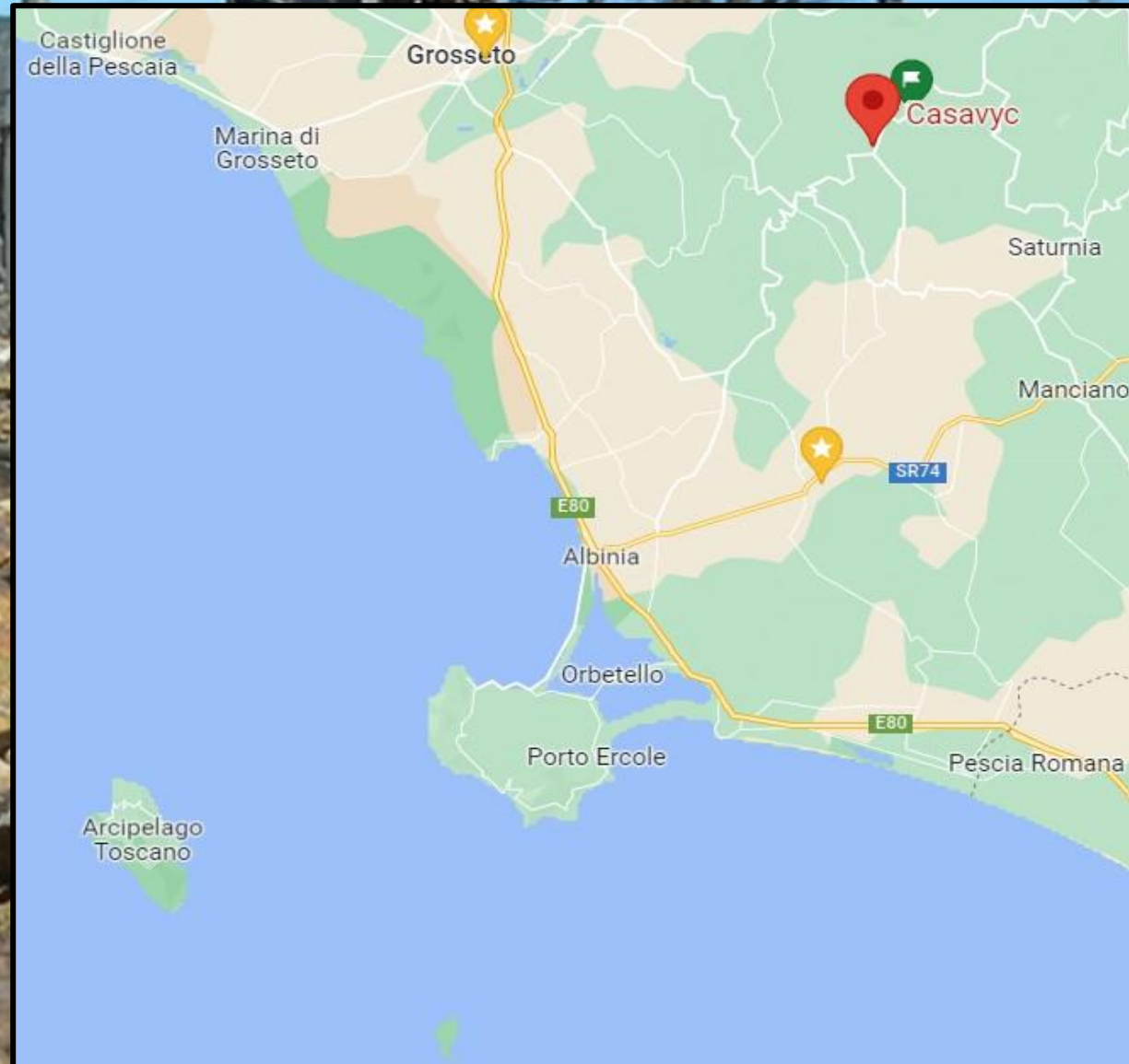


CASAVYC



so fresh, so fruit, so Casavyc





E PIÙ NON DIMANDARE

VSQ METODO CLASSICO BRUT

millesimato 2019

VARIETA' DELLE UVE

pinot nero e chardonnay

VIGNETI

Di proprietà dell'azienda **in parte**

Sesto d'impianto: 200x80 (6250 ceppi x ha)

RESA

Uva/Vino 60%

VINIFICAZIONE

Pressatura al vivo e separazione immediata dalle bucce

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata

PRODUZIONE ANNUA

3000/4000 bottiglie

AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti in bottiglia, poi **in bottiglia** dopo il degorgement

CARATTERISTICHE

Naso: intense note agrumate, crosta di pane e pasticceria

Gusto: pieno e ricco, acidità spiccata ma equilibrata dalla dolcezza di frutto

PROGETTO ENOLOGICO

Marco Maggi con Claudio Sabatucci



CALMA E GESSO

TOSCANA SEMILLON IGT

2020

VARIETÀ DELLE UVE

100% Semillon

VIGNETO

Un piccolo vigneto di proprietà dell'azienda di meno di 1 ha

Sesto di impianto: 2,00 x 0,80 m.

RESA

Uva: 30-35 q.li/ha- **Vino:** 50%

MATURAZIONE

6/8 mesi in acciaio

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica:

separazione immediata delle bucce

poi a temperatura controllata in acciaio inox

AFFINAMENTO

3/4 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1000/1500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso e complesso, ricco di note di frutta

bianca, frutti tropicali e fiori

Gusto: secco, fresco e ricco di acidità, vivace lungo e potente



PIANO PIANO POCO POCO

TOSCANA SAUVIGNON IGT

2020

VARIETÀ DELLE UVE

Sauvignon blanc

VIGNETO

Un piccolo vigneto di proprietà dell'azienda di meno di 1 ha

Sesto di impianto: 2,00 x 0,80 m.

RESA

Uva: 30-35 q.li/ha- **Vino:** 50%

MATURAZIONE

6/8 mesi in acciaio

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica:

separazione immediata delle bucce
poi a temperatura controllata in acciaio inox

AFFINAMENTO

4 mesi circa in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1000/1500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso e complesso, ricco di note di frutta

bianca ed erbe aromatiche sentori agrumati e fiori

Gusto: secco, fresco e ricco di acidità, vivace lungo e articolato



VEDOROSA

TOSCANA ROSATO IGT

2020

VARIETÀ DELLE UVE

Grenache e Pinot nero

VIGNETI

Tutti interni all'azienda, esposizione ovest / sud ovest

Sesto d'impianto: 200x80 (6250 ceppi/ha)

RESA

Uva: 50 ql / ha – **Vino:** 55%

VINIFICAZIONE

Macerazione: a freddo con le bucce per breve tempo

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata in tini
d'acciaio

MATURAZIONE

8 mesi in acciaio, + 6 mesi in legno per il pinot nero

AFFINAMENTO

4 mesi in bottiglia

PRODUZIONE ANNUA

2000/3000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso di note floreali e fragoline di bosco

Gusto: elegante, equilibrato nelle note acide, fresco e leggero
con grande corrispondenza naso / bocca



070707 MORELLINO DI SCANSANO

DOCG RISERVA

2015

VARIETA' UVE

Sangiovese 100%

VIGNETO

Vecchi vigneti selezionati nel territorio di Scansano

EPOCA DI RACCOLTA

Dal 15 Settembre vendemmia a mano e doppia selezione delle uve

RESA

Uva: 30/40 q.li/ha - **Vino: 70%**

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata in inox

MATURAZIONE

36/40 mesi in tonneaux di rovere di secondo passaggio

AFFINAMENTO

6/8 mesi. in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

4000/6000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa e sentori lievemente speziati, toni boisè appena percettibili.

Gusto: fresco e morbido, elegante e fruttato, acidità e tannini fini



LO CAVALCONE

TOSCANA SANGIOVESE IGT

2013

VARIETA' UVE

Sangiovese 100%

VIGNETO

Vecchi vigneti selezionati nel territorio di Scansano

EPOCA DI RACCOLTA

Dal 15 Settembre vendemmia a mano e doppia selezione delle uve

RESA

Uva: 30/40 q.li/ha - **Vino: 70%**

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata in inox

MATURAZIONE

48/60 mesi in tonneaux di rovere di secondo passaggio

AFFINAMENTO

12 mesi. in bottiglia

PRODUZIONE SOLO IN ANNATE SCELTE

2500/3500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa e sentori lievemente speziati, liquirizia e leggere note affumicate

Gusto: morbido e vellutato ma ancora fresco e fruttato, con note dolci e speziate



TEMERARIO
TOSCANA PINOT NERO IGT
2013

VARIETA' DELLE UVE

Pinot nero (da una piccola vigna sperimentale di ca. 1,5 ha)

VIGNETO

2 ettari con esposizione ovest, impiantato nel 2004
Sesto d'impianto: 6.250 piante x ha-2,00 x 0,80 m.

RESA

Uva: 30 q.li/ha-**Vino:** 65%

VINIFICAZIONE

Macerazione: a freddo per 2-3 gg.

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata in inox

Fermentazione malolattica: completamente in legno

MATURAZIONE

18 mesi in legno (da 228 e 400 lt.) di rovere francese
30% con legni nuovi

AFFINAMENTO

8 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2.500-3.500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: intenso e varietale, note di frutta e sentori speziati

Gusto: morbido, elegante, note di frutta rossa e spezie dolci



SY UNOCINQUANTASEI
TOSCANA SYRAH IGT
2010

VARIETÀ DELLE UVE

Syrah 100% frutto di una doppia vendemmia

VIGNETO

Di proprietà dell'azienda, 3 ettari con esposizione a ovest
Sesto di impianto: 2,00 x 0,80 m.

RESA

Uva: Vendemmia di non più di 10 ql. ha. – **Vino:** 70%

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica: temperatura controllata in legno

Fermentazione malolattica: completamente in legno

MATURAZIONE

48 mesi in botti di rovere, da 228 e 400 lt. 30% di botti nuove

AFFINAMENTO

12 mesi in bottiglia

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: ampio e fine, ricco di sentori di frutta rossa, netta nota speziata di pepe nero e toni balsamici

Gusto: pieno ed elegante nei toni di frutta rossa e nelle note di spezie dolci, con finale lungo e buona acidità