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 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 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

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valdarno di Sopra
Denominazione	DOC
Annata	2015
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	14.00 % vol.
Zuccheri	0,2 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 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