

Inversus 2004

La fattoria Casaloste produce un vino IGT (indicazione geografica Tipica) l' Inversus. Il suo nome è stato ispirato da una particolare sindrome genetica in cui tutti i principali organi sono speculari . Federico d'Orsi, secondogenito di Giovanni ed Emilia proprietari di Casaloste, ha questa particolarità. Con questo vino dedicato a lui,- ecco perché c'è la sua impronta digitale al centro della etichetta- i suoi genitori hanno voluto interpretare l'imprevedibilità della natura e la capacità che spesso ha di essere speculare a se stessa e alle sue leggi. Inversus è il nome di un vino che segna una inversione, una nuova interpretazione del territorio capace di esprimere non soltanto la grandezza del suo principale vitigno autoctono il Sangiovese, ma anche del Merlot che nella terra di Panzano in Chianti trova una superba interpretazione delle sue potenzialità .

Nome del prodotto:	INVERSUS Toscana IGT (Indicazione Geografica Tipica)
Annata :	2004
Controllo di qualità :	Prodotto Biologico certificato ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) Aut.Mi.p.a.f. n° 91737 del 18.7.2002 Reg. CEE 2092/91 B216
Impianto vigneti :	1999
Suolo :	Limo Argilloso, buona dotazione di sostanza organica, origine galestrica
Esposizione :	due campi; Merlot a Est— -Sangiovese a ovest
Sistema di Allevamento :	“cordone speronato” 6000 piante/ettaro, alta densità
Vitigni :	Sangiovese 20% merlot 80%
Trattamento dei vigneti::	Inerbimento controllato e utilizzo di solo rame e zolfo
Data inizio vendemmia :	seconda settimana di settembre 2004 per il merlot; prima settimana di Ottobre per il sangiovese, grappoli raccolti a mano in cassette di 18 kg; doppia cernita: in campo e durante il carico della pigia diraspatrice.
Vinificazione :	in vasca inox da 50 HL, lievito secco selezionato per la produzione di grandi vini rossi da invecchiamento che rilascia un elevato contenuto di polisaccaridi nel vino, estrazione soffice dei polifenoli dalle bucce con “delestage e “macroblouage”
Macerazione :	25 giorni
Fermentazione malolattica :	in barriques a fine ottobre, mantenendo la temperatura del vino tra 20° e 23° °. “batonage”
Invecchiamento :	per 16 mesi barriques di rovere francese (Allier), nuove per il 70%, di un anno per il 30% con microossigenazione ,
Alcool :	13,31% Vol
Acidità totale :	5,40 gr/lit in acido tartarico
S02 totale :	Inferiore a 100 mg/lit
Temperature di servizio :	17-18° C
Abbinamento cibo	Carni grigliate , maiale arrosto, cacciagione , salami o formaggi molto stagionati, da solo in meditazione