



IL PRATELLO

IL CASETTO

Denominazione: Indicazione geografica tipica Forlì Rosso

Vitigni: Merlot Cabernet Sangiovese

Vendemmia: 2002

Forma allevamento: Cordone speronato

Altitudine: 420/500m.

Esposizione: est/sud-est

Terreno: medio impasto

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Epoca raccolta: metà settembre

Macerazione bucce: 25gg

Affinamento barriques: 18 mesi

Num. bottiglie prodotte: 3000



Il Casetto, ottenuto da un assemblaggio di Merlot, Cabernet e Sangiovese, è un vino autentico, che riesce, con la sua immediatezza, ad essere anche un buon compagno quotidiano.

Al naso è piccante e speziato, verde quel tanto che serve a stuzzicare e divertire, vivo e con una grande bevibilità. Nel bicchiere è subito espressivo, pulito e nitido. In bocca è polposo, essenziale, ricco senza inutili fronzoli. Il Casetto è vinificato con molto rispetto per le uve e con la capacità di interpretare il territorio anche a partire da vitigni non autoctoni.