



IL PRATELLO

## IL CASETTO

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.



**Denominazione:** Indicazione geografica tipica Forlì Rosso

**Vitigni:** Merlot Cabernet Sangiovese

**Vendemmia:** 2002

**Forma allevamento:** Cordone speronato

**Epoca raccolta:** metà settembre

**Macerazione bucce:** 25gg

**Affinamento barriques:** 18 mesi

**Affinamento in bottiglia minimo:** 12 mesi

**Altitudine:** 450/500m.

**Terreno:** medio impasto

**Esposizione:** est/sud-est

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ha

**Num. bottiglie prodotte:** 3000