CASIMIRO
dal 1924

GIASIL

L'AZIENDA

CASIMIRO DAL 1924
DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA

Dalla passione per la vite, nasce nel 1924 la distilleria e azienda agricola Casimiro, che prende il nome dal suo fondatore. Il vigneto di proprietà è lavorato dalla quarta generazione, diventando una tradizione di famiglia. Il valore inestimabile dell'azienda radica nei trucchi e segreti trasmessi di padre in figlio.

VARIETÀ D'UVA

Merlot, Rebo e Lagrein IGT

IL VIGNETO DI PROPRIETÀ

È prodotto con le uve sostenibili di Merlot, Rebo e Lagrein dei propri vigneti coltivati a Santa Massenza con la tradizionale pergola trentina con produzione in quantità controllata. Il terreno argilloso esposto a sud-est ed il microclima particolarmente mite e ventilato, favoriscono la perfetta maturazione delle uve. La resa per ettaro è di 70 q.li/ha.

VENDEMMIA A MANO
La raccolta dell'uva viene fatta manualmente, attraverso la selezione delle migliori uve, dopo aver fatto una cernita acino per acino.

IL VINO

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura delle uve, la fermentazione avviene a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni a temperatura controllata attorno a 25°C.

Successivamente viene effettata la svinatura senza pressatura. Prima dell'imbottigliamento il vino viene affinato dodici mesi in tonneaux e altri dodici in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gradazione alcolica: 13,00% vol.
Colore: rosso rubino carico
Profumo: intenso, complesso, fruttato con note di ciliegia e prugne mature, note floreali da vola, il tutto accompagnato da note speziate da vaniglia, legno e cacao
Sapore: secco, morbido, sapido, di buona struttura, armonico e persistente

ABBINAMENTI

Si sposa bene con formaggi stagionati e pietanze succulente, carni rosse e alla griglia, selvaggina, tartufo, lasagne al forno, pasta con sughi di carne e risotti

MODALITA' DI CONSUMO

Per poterlo apprezzare al meglio si consiglia di servire ad una temperatura di 16-18°C.
Eventuale deposito è indice di genuinità del prodotto.