



## Bevilo 2015

*Cantina:* Casa Raia

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 14.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 24 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 5050

*Invecchiamento:* fino al 2023

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il Bevilo Toscana IGT di Casa Raia deriva da un uvaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, da vigneti di circa 25 anni. L'azienda toscana di Pierre-jean Monnoyer e Kalina Temertey-Canta viene condotta secondo i principi dell'agricoltura biologica e naturale, prediligendo la quantità e la qualità. La vendemmia viene svolta manualmente, mentre l'allevamento delle viti non prevede l'uso di erbicidi nè pesticidi. Il processo di vinificazione del Bevilo Toscana IGT avviene naturalmente tramite fermentazione spontanea delle uve, con successivo invecchiamento in legno.

## Note di degustazione

Il Bevilo 2015 di Casa Raia è caratterizzato da una ottima struttura e da un grande equilibrio, è piuttosto complesso con sentori di confetture e frutta matura, ma anche cuoio, pellame, tabacco e fieno. Abbinare il Bevilo 2015 a piatti importanti, come i secondi a base di selvaggina o primi piatti impegnativi, pasta fresche al ragù di carne o zuppe saporite.