

CASTELLARE

DI CASTELLINA

CANONICO

Un vino bianco di grande spessore, complesso, da bere invecchiato. Capace di reggere anche i piatti più saporiti, grazie alla vinificazione in barrique e al lungo invecchiamento in bottiglia. Uno Chardonnay di stile borgognone, per chi ama la profondità del gusto.



- Prima annata di produzione:** 1988
- Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 2000
- Uve:** Chardonnay in purezza
- Vinificazione:** in barrique nuove
- Invecchiamento:** in barrique e a lungo in bottiglia
- Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)
- Altimetria dei vigneti:** mt. 350/400
- Tipo di terreno:** Calcareo, Argilloso
- Sistema di allevamento:** Guyot capovolto
- Densità dell'impianto:** 2500
- Età delle viti in produzione:** 18 anni
- Resa per ettaro in uva:** 40 Ql
- Epoca della vendemmia:** Fine settembre
- Materiale vasche di fermentazione:** Barrique
- Temperatura di fermentazione:** 15/20°
- Durata fermentazione:** 45 giorni
- Fermentazione malolattica :** Parzialmente svolta
- Tipo di legno:** Barrique di Alliee e Limousin
- Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 10 mesi
- Stabilizzazione del prodotto:** Chiarifica con Albume
- Affinamenti in bottiglia:** 4 mesi
- Annate non prodotte:** 1993

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

