

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## CHIANTI CLASSICO RISERVA

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, senza correre dietro alla moda che, usando anche vini del Sud fa diventare rosso il bellissimo rosso rubino del Sangiovese.

Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza.



**Prima annata di produzione:** 1979

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 15 mila

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo e vitigni compl.

**Vinificazione:** in acciaio

**Invecchiamento:** in barrique usate e bottiglia

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Altimetria dei vigneti:** mt. 409

**Tipo di terreno:** Calcereo

**Sistema di allevamento:** Guyot capovolto

**Densità dell'impianto:** 2700

**Età delle viti in produzione:** 25 anni

**Resa per ettaro in uva:** 50 Ql

**Epoca della vendemmia:** Ottobre

**Materiale vasche di fermentazione:** Inox - Termocontrollate

**Temperatura di fermentazione:** 28°

**Durata fermentazione:** 18/21 giorni

**Fermentazione malolattica :** Svolta

**Tipo di legno:** Botti di rovere francese da 5 Hl o da 2,25 Hl

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 15 mesi

**Stabilizzazione del prodotto:** Brillantatura

**Affinamento in bottiglia:** 15 mesi

**Annate non prodotte:** 1992

---

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

[www.castellare.it](http://www.castellare.it)  
[info@castellare.it](mailto:info@castellare.it)

click here  
to find on  
