

CASTELLARE

DI CASTELLINA

CONIALE

Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e una vinificazione per ottenere più eleganza che potenza. Un risultato che, al di là della marcatura forte del Cabernet, illustra bene le caratteristiche del terroir.



Prima annata di produzione: 1987

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3000

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique per 1/3 nuove

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350/400

Tipo di terreno: Fine ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot capovolto

Densità dell'impianto: 2500

Età delle viti in produzione: 22 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: 40 giorni e 1 di macerazione sulla buccia

Fermentazione malolattica : Svolta in parte

Tipo di legno: Barrique di Alliee e Limousin

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 12 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Chiarifica con Albume

Affinamento in bottiglia: 10 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

