

GOVERNO DI CASTELLARE

E' il vino base, prodotto con il vecchio metodo del Governo, cioè con l'aggiunta di uva appassita dopo la prima fermentazione. Pronto a primavera, è un vino morbido, vivace, beverino, da consumare anche freddo in frigo d'estate.



Prima annata di produzione: 1986

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 70.000 da 0,750

Uve: Sangiovetto, Malvasia Nera, Canaiolo

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: No

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350 - 400

Tipo di terreno: Calcareo, Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Densità dell'impianto: 2500

Età delle viti in produzione: 20 anni

Resa per ettaro in uva: 50 Ql

Epoca della vendemmia: Ottobre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 20/23°

Durata fermentazione: 18/25 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta

Tipo di legno: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura

Affinamenti in bottiglia: 2 mesi

Annate non prodotte: -