

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## 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.

Per leggere tutto sul Governo: <http://www.castellare.it/newsletter/newsletterMarzo.htm>



- Prima annata di produzione:** 1986
- Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 70 mila 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:** 24 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
- Affinamento in bottiglia:** 2 mesi
- Annate non prodotte:** -

---

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)

