

CASTELLARE

DI CASTELLINA

LE GINESTRE

La dimostrazione che la Toscana è terra anche di vini bianchi, sia pure con vitigni internazionali. Un vino gradevolissimo da bere, dove la profondità dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon blanc si fondono in un insieme delicato e sapido allo stesso tempo.



Prima annata di produzione: 1993

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 10000

Uve: Chardonnay (40%) e Sauvignon blanc 60%

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: 18/20 anni

Resa per ettaro in uva: 60 Ql

Epoca della vendemmia: Fine settembre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 15/18°

Durata fermentazione: 15/20 giorni

Fermentazione malolattica : Non svolta

Tipo di legno: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura

Affinamenti in bottiglia: 4 mesi

Annate non prodotte: -

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

www.castellare.it
info@castellare.it

click here
to find on
