

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## SPARTITO

Il gemello del Canonico, ma fatto con uve Sauvignon blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni bianchi. Anch'esso per chi ama vini complessi, non passanti, ricchi di aromi, profumi e stoffa lunga anche se a bacca bianca. Da bere come si legge uno spartito di grande musica.



**Prima annata di produzione:** 1987

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 1700

**Uve:** Sauvignon blanc

**Vinificazione:** in barrique nuove

**Invecchiamento:** in barrique

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

**Altimetria dei vigneti:** mt. 350/400

**Tipo di terreno:** Calcareo, Argilloso Fine ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** Guyot capovolto

**Densità dell'impianto:** 2500

**Età delle viti in produzione:** 18 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

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

click here  
to find on  
