

CASTELLARE

DI CASTELLINA

VINSANTO

Né troppo spiritoso (cioè troppo secco) né troppo dolce. Fatto con il rispetto più rigoroso della tradizione, ma con i grappoli di Malvasia bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi con caratelli che hanno madri di 20-30 anni. Non ce n'è mai abbastanza.



Prima annata di produzione: -

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3000

Uve: 60% Malvasia bianca e 40% Trebbiano toscano

Vinificazione: in caratelli di rovere e castagno

Invecchiamento: in caratelli e in bottiglia

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350/400

Tipo di terreno: Terra fine con poco scheletro

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Densità dell'impianto: 2500

Età delle viti in produzione: 10/15 anni

Resa per ettaro in uva: 20/25 Ql

Epoca della vendemmia: Fine settembre

Materiale vasche di fermentazione: Legno

Temperatura di fermentazione: -

Durata fermentazione: -

Fermentazione malolattica : -

Tipo di legno: Carati di Rovere

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 5 in caratelli di rovere e castagno

Stabilizzazione del prodotto: Chiarifica con Bentonite-Gelatina

Affinamenti in bottiglia: 8 mesi

Annate non prodotte: 1998

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
