

CASTELLARE

DI CASTELLINA

I Sodi di S. Niccolò

E' il vino più alto di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangiovese accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo



Prima annata di produzione: 1979
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 30 mila anche in formato Magnum e Supermagnum
Uve: Sangiovese (85%-90%) e Malvasia nera (15-10%)
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique per 50% nuove e in bottiglia
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350-400
Tipo di terreno: Calcereo
Sistema di allevamento: Guyot capovolto
Densità dell'impianto: Da 2.700 a 7.000 nei nuovi
Età delle viti in produzione: Da 25 a 30 anni
Resa per ettaro in uva: 40/45 Ql
Epoca della vendemmia: Dopo la metà di Ottobre
Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate
Temperatura di fermentazione: 28°
Durata fermentazione: 18/25 giorni
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: Barriques da 225 lt. legni vari
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: Da 15 a 30 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Leggera chiarifica con albumina
Affinamenti in bottiglia: 12 mesi
Annate non prodotte: 1984-1989-1992

Note degustative: Rosso intenso con riflessi granati. Profondamente sofisticato che mette in mostra il suo pedigree completo sia sul bouquet che in bocca. La qualità del frutto è eccezionale e si può distinguere ogni aroma con chiarezza totale, dalla ciliegia alle spezie, la cui messa a fuoco e l'integrazione sono eccezionali.

Abbinamenti: Si accompagna bene con salumi e carni ricche di sapidità, formaggi saporiti ed aromatici, in particolare, il Pecorino toscano ed il Parmigiano.

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

www.castellare.it
info@castellare.it

