

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## 33 VENDEMMIE

I Sodi di San Niccolò, Poggio ai Merli, Coniale; il meglio della produzione di Castellare che si unisce in blend per la seconda volta nella storia dell'azienda, per celebrare le 33 vendemmie di Castellare.

Un vino di grandissima struttura che non perde però, l'eleganza e la raffinatezza del migliore Sangiovese da sempre selezionato per I Sodi di San Niccolò. Colore rosso rubino intenso; al naso i frutti rossi si fondono con quelli neri e la vaniglia insieme a note di caffè e cioccolato fungono da leganti di una sensazione olfattiva intensa e profonda. In bocca è immediatamente percepibile la grande struttura, ma la delicatezza di un tannino molto raffinato lo rende vellutato e armonico.

Ovviamente un vino con un finale estremamente lungo che lascia intendere la lunghissima vita che ha di fronte.



**Denominazione:** IGT Toscana

**Bottiglie prodotte:**

- . 3.000 da 0,75 lit.
- . 360 da 1,5 lit.
- . 39 da 3 lit.
- . 12 da 6 lit.

**Uvaggio:** Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (32%), Sangiovese (30%), Malvasia Nera (5%)

**Vinificazione:** in acciaio per 18/25 giorni a temperatura controllata (28°)

**Fermentazione malolattica:** Svolta

**Invecchiamento:** 24 mesi in barriques per 2/3 nuove

**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi

**Periodo di vendemmia:** seconda metà di ottobre

**Resa per ettaro:** 40/45 q.li/ha

**Altitudine dei vigneti:** 350/400 mt. s.l.m.

**Densità dell'impianto:** Da 2.700 a 7.000 nei nuovi

**Età media delle viti in produzione:** Da 25 a 30 anni

**Resa per ettaro in uva:** 40/45 Ql

---

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)