

CASTELLARE

DI CASTELLINA

CANONICO

Un vino bianco di grande spessore, complesso, da bere invecchiato. Capace di reggere anche i piatti più saporiti, grazie alla vinificazione in barrique e al lungo invecchiamento in bottiglia. Uno Chardonnay di stile borgognone, per chi ama la profondità del gusto.



Prima annata di produzione: 1988
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 2000
Uve: Chardonnay in purezza
Vinificazione: in barrique e in bottiglia
Invecchiamento: in barrique e in bottiglia
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350/400
Tipo di terreno: Calcareo, Argilloso
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: 45 giorni
Fermentazione malolattica : Parzialmente svolta
Tipo di legno: Barrique di Alliee e Limousin
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 10 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Chiarifica con Albume
Affinamenti in bottiglia: 4 mesi
Annate non prodotte: 1993

Note de gustative: *Giallo oro con riflessi paglierino. Sentori di fico, pera, pane tostato e mandorle con note di fieno e pesca bianca. Al palato è fresco attacco iniziale di mela verde con un tocco di scorza d'arancia.*

Abbinamenti *Si accompagna bene con pesci salati e crostacei al forno. Consigliato anche con carni bianche fredde e formaggi erborinati.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

