

CASTELLARE

DI CASTELLINA

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani, senza correre dietro alla moda che, usando anche vini del Sud fa diventare rossonero il bellissimo rosso rubino del Sangiovese.

Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza.



Prima annata di produzione: 1979
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 15.000
Uve: Sangiovese, Canaiolo e vitigni compl.
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barriche usate e bottiglia
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 409
Tipo di terreno: Calcereo
Sistema di allevamento: Guyot capovolto
Densità dell'impianto: 2700
Età delle viti in produzione: 25 anni
Resa per ettaro in uva: 50 Ql
Epoca della vendemmia: Ottobre
Materiale vasche di fermentazione: Inox – Termocontrollate
Temperatura di fermentazione: 28°
Durata fermentazione: 18/21 giorni
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: Botti di rovere francese da 5 Hl o da 2,25 Hl
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 15 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura
Affinamenti in bottiglia: 15 mesi
Annate non prodotte: 1992

Note degustative: *Tipico colore rosso rubino, che tende a diventare rosso granato man mano che invecchia. Al naso ha un intenso profumo di mammola e una finezza che aumenta sempre più con il passare del tempo. Al palato si dimostra piuttosto asciutto ed armonico, ma anche leggermente tannico, con un sapore che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo.*

Abbinamenti: *Arrosti di carni rosse e bianche, ma si adatta molto bene anche a pollame, lepre e vari formaggi.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

