

CASTELLARE

DI CASTELLINA

CONIALE

Cabernet Sauvignon in purezza, per misurare le capacità produttive di Castellare con il resto del mondo. Un lavoro in vigna e una vinificazione per ottenere più eleganza che potenza. Un risultato che, al di là della marcatura forte del Cabernet, illustra bene le caratteristiche del terroir.



Prima annata di produzione: 1987
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3000
Uve: 100% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique per 50% nuove
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350/400
Tipo di terreno: Fine ricco di scheletro
Sistema di allevamento: Guyot capovolto
Densità dell'impianto: 2500
Età delle viti in produzione: 22 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: 40 giorni e 1 di macerazione sulla buccia
Fermentazione malolattica : Svolta in parte
Tipo di legno: Barrique di Alliee e Limousin
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 12 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Chiarifica con Albume
Affinamenti in bottiglia: 10 mesi
Annate non prodotte: 1993

Note degustative: *Rosso rubino intenso. Questo vino trasmette subito un sentore di ciliegie e piccoli frutti come il ribes. Il tutto viene completato da tenue note boisè. Al palato è ben equilibrato e persistente.*

Abbinamenti: *Si accompagna bene con arrosti, bistecche ed in generale carni rosse. Anche la cacciagione e i formaggi stagionati sono perfetti per degustare al meglio questo vino.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

