

CASTELLARE

DI CASTELLINA

LE GINESTRE

La dimostrazione che la Toscana è terra anche di vini bianchi, sia pure con vitigni internazionali. Un vino gradevolissimo da bere, dove la profondità dello Chardonnay e gli aromi del Sauvignon blanc si fondono in un insieme delicato e sapido allo stesso tempo.



Prima annata di produzione: 1993
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 10000
Uve: Chardonnay (40%) e Sauvignon blanc 60%
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: No
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350/400
Tipo di terreno: Calcareo, Argilloso
Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
Densità dell'impianto: 2500
Età delle viti in produzione: 18/20 anni
Resa per ettaro in uva: 60 Ql
Epoca della vendemmia: Fine settembre
Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate
Temperatura di fermentazione: 15/18°
Durata fermentazione: 15/20 giorni
Fermentazione malolattica : Non svolta
Tipo di legno: -
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura
Affinamenti in bottiglia: 4 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Colore paglierino. Al naso ha dei profumi deliziosi di pesca gialla, bosso, sambuco. Si percepiscono le note di uva spina e un infine un tocco di vaniglia. Al palato entra rotondo e manifesta una struttura equilibrata. Su risotto allo scoglio*

Abbinamenti: *Classico con pesce e crostacei, interessante con le carni bianche, perfetto anche in abbinamento ai salumi tipici toscani, dei quali riesce a ripulire la grassezza e ad armonizzare gli aromi.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

