

CASTELLARE

DI CASTELLINA

SPARTITO

Il gemello del Canonico, ma fatto con uve Sauvignon blanc, il più affascinante ma anche il più difficile dei vitigni bianchi. Anch'esso per chi ama vini complessi, non passanti, ricchi di aromi, profumi e stoffa lunga anche se a bacca bianca. Da bere come si legge uno spartito di grande musica.



Prima annata di produzione: 1987

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 1700

Uve: Sauvignon blanc

Vinificazione: in barrique nuove

Invecchiamento: in barrique e in bottiglia

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350/400

Tipo di terreno: Calcareo, Argilloso Fine ricco di scheletro

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: 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: *Colore giallo paglierino.*

Al naso ha sentori e profumi complessi con note fruttate di pesca bianca e di minerali. Al palato è fresco, sapido ed armonico.

Abbinamenti: *Si abbina bene con risotti e con carni bianche in generale.*

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

www.castellare.it

info@castellare.it

