

CASTELLARE

DI CASTELLINA

VINSANTO S. NICCOLÒ

Né troppo spiritoso (cioè troppo secco) né troppo dolce. Fatto con il rispetto più rigoroso della tradizione, ma con i grappoli di Malvasia bianca e di poco Trebbiano fatti appassire appesi, in ambiente areato, e non sui cannicci. E poi con caratelli che hanno madri di 20-30 anni. Non ce n'è mai abbastanza.



Prima annata di produzione: -
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 3000
Uve: 60% Malvasia bianca e 40% Trebbiano toscano
Vinificazione: in caratelli di rovere e castagno **Invecchiamento:** in caratelli e in bottiglia
Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)
Altimetria dei vigneti: mt. 350/400
Tipo di terreno: Terra fine con poco scheletro
Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
Densità dell'impianto: 2500
Età delle viti in produzione: 10/15 anni
Resa per ettaro in uva: 20/25 Ql
Epoca della vendemmia: Fine settembre
Materiale vasche di fermentazione: Legno
Temperatura di fermentazione: -
Durata fermentazione: -
Fermentazione malolattica : -
Tipo di legno: Carati di Rovere
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 5 anni in caratelli di rovere e castagno
Stabilizzazione del prodotto: Chiarifica con Bentonite-Gelatina
Affinamenti in bottiglia: 8 mesi
Annate non prodotte: 1998

Note degustative: *Colore ambrato e brillante. Al naso si avvertono come la frutta secca, ma in particolare le note di miele, caramello e frutta candita sono molto decise. Al palato è avvolgente e ampio e da una sensazione di farina di castagne e con un finale lungo.*

Abbinamenti: *Il Vinsanto si combina perfettamente con formaggi di lunga stagionatura, formaggi erborinati e dolci. Bevuto da solo diventa un vino da meditazione.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

