

CASTELLARE

DI CASTELLINA

GOVERNO DI CASTELLARE

E' il vino base, prodotto con il vecchio metodo del Governo, cioè con l'aggiunta di uva appassita dopo la prima fermentazione. Pronto a primavera, è un vino morbido, vivace, beverino, da consumare anche freddo in frigo d'estate.



Denominazione: IGT Toscana
Prima annata di produzione: 1986
Uve: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: In cemento 2 mesi e per il 50% invecchiamento di 12 mesi in barriques
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: 24 anni
Resa per ettaro in uva: 50 Ql
Epoca della vendemmia: Ottobre
Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate
Temperatura di fermentazione: 20/23°
Durata fermentazione: 18/25 giorni
Fermentazione malolattica : Svolta
Tipo di legno: -
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Brillantatura
Affinamenti in bottiglia: 2 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Rosso rubino leggero. Bouquet floreale. Vino morbido, vivace, beverino.*

Abbinamenti: *Un vino molto equilibrato, che può essere servito anche fresco di frigo. Può essere accompagnato con primi di varia foggia, carni bianche, ma anche con guazzetti di pesce. Abbinamenti particolari con zuppe toscane e paste fresche.*

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

www.castellare.it
info@castellare.it

