CASTELLARE DI CASTELLINA

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Chianti Classico DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1979	Rosso di grande struttura e longevità	Sangioveto (95%), Canaiolo e altri vitigni autoctoni (5%)	Castellina in Chianti (SI)

Una selezione attenta delle migliori uve della proprietà in questa Riserva, per ottenere da ogni annata un vino che interpreti al meglio il territorio del Chianti Classico. Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot.

Note degustative: il colore di questo Chianti Classico è quello rosso rubino del Sangioveto. Al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa, di liquirizia, ribes e un leggero tocco di vaniglia. Dominano le note tipiche del Sangiovese chiantigiano. Al palato esprime una piacevole dolcezza. E' rotondo, morbido e sapido, con un tannino che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

Abbinamenti: arrosti di carni rosse e bianche, ma si adatta molto bene anche a pollame, lepre e vari formaggi.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: 3.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio

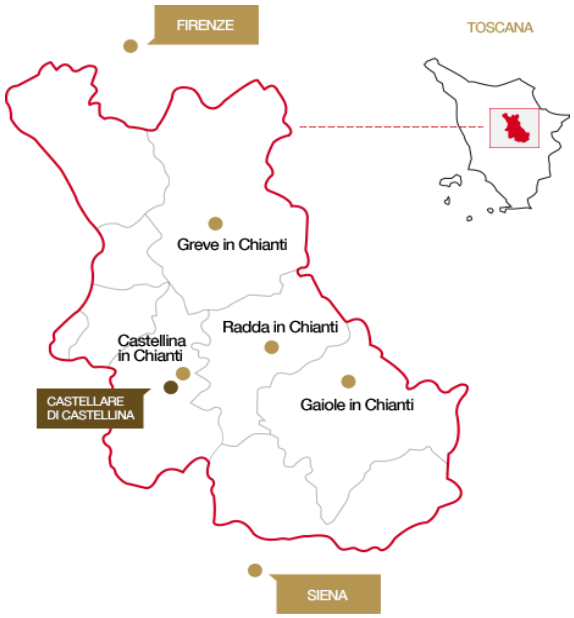
Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in botti di rovere francese di 2,25 e 5 Hl

Durata dell'affinamento in botte: 15 mesi

Affinamento in bottiglia: 15 mesi

Formati disponibili: 0,375 l - 0,75 l



www.castellare.it
info@castellare.it