

Fattoria Castellina

Via Palandri, 27 - 50050 Capraia e Limite sull'Arno (FI) - Tel. e Fax 0571 57631
www.fattoriacastellina.com - info@fattoriacastellina.com

Anno di fondazione: n.d.

Proprietà: Maria Elisabetta Mainardi

Enologo: Leonello Anello

Bottiglie prodotte: 20.000

Ettari vitati di proprietà: 12

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Fabio Montonoli

Come arrivarci: dalla A1, uscita di Firenze Signa, prendere la superstrada Firenze-Pisa-Livorno e uscire a Ginestra, quindi proseguire per Montelupo e Capraia e Limite.

Il territorio da cui derivano i vini della Fattoria è sottoposto al regime biodinamico. Maria Elisabetta Mainardi, supportata da validi tecnici e consulenti, può ritenersi più che soddisfatta del lavoro svolto in questi ultimi anni: i vini sono di alto livello, soprattutto per la curata franchezza nell'espressione dei profumi di tutta la produzione. È il Daino Bianco l'etichetta regina della degustazione, che ha convinto per buona concentrazione olfattiva, una grande corrispondenza al palato ed un finale deciso e di lunga persistenza. Riuscito anche il Terra e Cielo, dai profumi fruttati, con corpo ed acidità ben presenti. Piacevole e fresco il Chianti.

DAINO BIANCO 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Merlot 100% - **Gr.** 14,5% - € 21 - **Bottiglie:** 2.200 - Rubino che tende al granato, dai profumi di confettura di ribes e mora, un bel tocco floreale di rosa canina, poi humus, gentili note minerali e spezie orientali. Bocca elegante ed equilibrata, impreziosita da un tannino nobile e da vitale freschezza. Lungo il finale. 14 mesi in legno di rovere. Paraona allo spiedo.

TERRA E CIELO 2005



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13,5% - € 13 - **Bottiglie:** n.d. - Rubino intenso con sentori di terra bagnata, fiori rossi essiccati, ciliegia sotto spirito, prugna ed amarena mature, tabacco biondo. Bocca calda e morbida, sorretta da tannini vigorosi e da una graziosa scia sapida. 14 mesi in rovere francese. Ottimo sul brasato di agnello.

CHIANTI MONTALBANO 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13,5% - € 7,50 - **Bottiglie:** 10.000 - Rubino dominato dalle note di viola e rosa, ribes nero, visciola ed un sottofondo di note balsamiche e vanigliate. Gusto pieno e morbido, contrassegnato da tannini ben delineati e sostenuta freschezza. 8 mesi in barrique. Coniglio in casseruola alle erbe con olive.