

Fattoria Castellina

Via Calandri, 27

50050 Capraia e Limite (FI)

Tel. e fax 057157631

info@fattoriacastellina.com

www.fattoriacastellina.com

Inizio coltivazione biologica: 2004

Bottiglie di vino bio prodotte: fino a 30.000

Offre ospitalità agrituristica

Distribuzione: in azienda, nei negozi specializzati

Certificazioni: IMC

VINI DEGUSTATI

Chianti Montalbano DOCG 2006

La lineare e diretta vena fruttata di questo Chianti Montalbano indica la capacità di Fattoria Castellina di offrire prodotti di vaglia anche quando ci si rivolge a un mercato che non cerca necessariamente complessità e longevità. Bevilissimo, succoso, con fine estrazione fenolica, termina su una nota sapida di adeguata lunghezza. € 12,00


2009

Terra e Cielo 2006

Sangiovese allevato ad alberello, tirato in quantità limitate, ha una personalità prorompente data da un olfatto complesso, minerale, di terra umida e fiori freschi da svolgere in un palato profondo, energico, capace di un notevole ritmo cadenzato da una fine e compiuta armonia strutturale. € 25,00


2009

Geos 2006

Dopo 40 giorni di fermentazione alcolica il vino ottenuto da syrah viene sgrondato e trasferito in tonneau dove si affina per 14 mesi. Il risultato è impenetrabile alla vista, naso complesso dominante su tonalità balsamiche e di erbe aromatiche; bocca espansiva, tonica, di progressione distesa, risoluta senza perdere eleganza. Lunghissimo e profondo. € 25,00


2009

Daino Bianco 2006

Un fenomenale Merlot al 100% che non trasferisce i canoni tipici del vitigno bensì si esprime con una notevole eleganza al naso, ancora leggermente compresso dal legno ma pronto a esplodere in stratificate sensazioni di frutta, spezie e tocchi affumicati complessi; bocca magnifica, con un'acidità vitale e infiltrante, corpo pieno e tannini vellutati, frutto di perfetta estrazione e maturazione. Uno dei bicchieri più buoni dell'anno. € 35,00