

FATTORIA CASTELLINA



CHIANTI MONTALBANO DOCG



PRINCIPALI DATI VIGNA:

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria.

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 4 Ha

Densità d'impianto: 5000 ceppi /ha

Età piante: 20 anni

Resa media : 1 kg /ceppo

Altitudine media: 250 m.s.l.m

Orientamento: Sud -Est

VINIFICAZIONE:

Uvaggio 100% Sangiovese.

Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per circa 15 gg.

Affinamento di 12 mesi in botte grande.

Imbottigliamento senza filtrazioni e stabilizzazioni.

Ulteriore affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore tipicamente rubino, attraversato da lievi sfumature più tendenti al granato, visibili nell'unghia. Sottile e delicato è l'insieme dei profumi che attraversa il naso, note fruttate di marasca e prugna, arricchite da un deciso spirito vinoso.

In bocca è di buon corpo, equilibrato, con un sorso saporito e gustoso, che si muove in perfetta armonia con le sensazioni di frutta già avvertite all'olfatto.

ABBINAMENTI:

Questo vino si sposa bene con piatti della tradizione toscana, salumi e formaggi non troppo stagionati, carni alla griglia e primi piatti saporiti.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

Via Palandri nr.27 Capraia e Limite (FI) 50050

www.fattoriacastellina.com