

FATTORIA CASTELLINA



DAINO BIANCO Igt Toscana rosso



PRINCIPALI DATI VIGNA:

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

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 1 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

VINIFICAZIONE:

Uvaggio 100% merlot.

Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per circa 20 gg.

Affinamento di 12 mesi, barriques usate e sei mesi in acciaio.

Imbottigliamento senza filtrazioni e stabilizzazioni. Ulteriore affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso intenso con riflessi violacei, Emana profumi fruttati di ciliegie, frutti di bosco, pepe nero e spezie selvatiche.

Avvolge il palato con nerbo, generosità, e ricchezza di frutto. Lungo, morbido e succoso il retrogusto

ABBINAMENTI:

Daino bianco si sposa bene con piatti saporiti, arrostiti e umidi, con formaggi stagionati e primi piatti con sughi vegetariani saporiti, primi piatti con sughi di carne, e secondi piatti saporiti, selvaggina.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

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

www.fattoriacastellina.com