

FATTORIA CASTELLINA



IPOGEO Igt Toscana rosso



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

VINIFICAZIONE:

Uvaggio 50% Sangiovese, 50% Cabernet, syrah, merlot.

Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per circa 7 gg.

Affinamento di 12 mes, parte in acciaio e parte in cemento. Imbottigliamento senza filtrazioni e stabilizzazioni. Ulteriore affinamento di almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rubino, al naso sfodera un'anima rustica e graffiante, corredata da note di fiori di campo, frutta rossa e spezie.

Al palato è beverino e diretto, allegro e dissetante.

ABBINAMENTI:

Ipogeo è perfetto da bere con piatti non troppo ricercati, salumi, carni bianche e verdure alla griglia. Ottimo anche con piatti freddi estivi.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

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

www.fattoriacastellina.com