

FATTORIA CASTELLINA



TERRA E CIELO Igt Toscana rosso



PRINCIPALI DATI VIGNA:

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

Vigneto: Miglior selezione degli appezzamenti aziendali

Superficie: 0,6 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 20 gg.

Affinamento di 12 mesi tra barriques usate e botte grande, più 12 mesi di cemento.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È l'espressione massima della qualità del Sangiovese prodotto dall'azienda, selezione dei migliori vigneti : un vino rosso di grande eleganza. Aromi di ciliegia, prugne , spezie corodate da sentori balsamici ed etrei, danno vita ad un sorso di carattere, dalla trama tannica vellutata e persistente.

ABBINAMENTI:

Terra e Cielo si sposa perfettamente con primi piatti al sugo di carne, arrostiti, selvaggina e in generale con carni rosse alla brace.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

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

www.fattoriacastellina.com