

FATTORIA CASTELLINA



FUFLUNS IGT VERMENTINO



PRINCIPALI DATI VIGNA:

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

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 0,5Ha

Densità d'impianto: 5000 ceppi \ha

Età piante: 25 anni

Resa media : 1 kg / ceppo

Altitudine media: 250 m.s.Lm

Orientamento: Sud-Est

Uvaggio: 100% Vermentino.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura, fermentazione spontanea con macerazione di 6 mesi in anfore di terracotta dove svolge anche la fermentazione malo lattica.

Il vino affina nelle stesse anfore su fecce fini per 8 mesi.

Imbottigliamento senza filtrazioni e stabilizzazioni ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo intenso, aroma di frutti gialli e agrumi con spiccate note salmastre. Di buon corpo, teso, vibrante , sapido e lungo in bocca, con retrogusto fresco , sapido, vibrante.

ABBINAMENTI:

Fufluns si abbina perfettamente con piatti di mare saporiti come molluschi e crostacei, con verdure alla griglia tutte le tipologie di piatti fritti, formaggi semi stagionati ma anche con carni bianche.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

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

www.fattoriacastellina.com