

FATTORIA CASTELLINA



SOLARE IGT TOSCANA BIANCO



PRINCIPALI DATI VIGNA:

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

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 1 Ha

Densità d'impianto: 5000 ceppi \ha

Età piante: 15 anni

Resa media : 1 kg / ceppo

Altitudine media: 250 m.s.Lm

Orientamento: Sud-Est

Uvaggio: 100% vermentino.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura, fermentazione criomacerazione di 3 giorni spontanea con 1 ° mese batonnage ogni 3/4 giorni, 2° e 3° mese ogni settimana, fermentazione malo lattica e affinamento su feccie fini per 6/8 mesi in cemento.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, aroma di frutti gialli e agrumi con spiccate note salmastre. Di medio corpo, con retrogusto fresco e sapido

ABBINAMENTI:

Solare è un vino che si abbina perfettamente con tutti i piatti di mare, con verdure alla griglia e fritte, formaggi freschi.

Azienda Agricola Biodinamica FATTORIA CASTELLINA

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

www.fattoriacastellina.com