

LA CASTELLINA

IGT Toscana Bianco

Rugiada



Altezza vigneti: 500 m

Superficie di produzione: 2 ettari

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Vigneto: 5000 viti

Esposizione vigneto: sud-est

Uvaggio: Chardonnay 50%; Malvasia del Chianti 50%

Produzione/Ha: uva 60 quintali - vino 42 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale con macerazione a freddo delle uve per accentuare l'estrazione degli aromi. Seguono pressatura e fermentazione in vasi vinari a bassa temperatura per preservare gli aromi primari.

Affinamento: svolge la fermentazione malolattica in tonneaux, dove permane per circa 5 mesi. L'imbottigliamento avviene un mese prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: giallo paglierino intenso.

Esame olfattivo: complesso, con intensi sentori di frutta, arricchito da delicate note di rovere.

Esame gustativo: di buona struttura ed equilibrato, con un piacevole gusto fruttato e note di vaniglia.