

# LA CASTELLINA

## Chianti Classico DOCG Tommaso Bojola



**Altezza vigneti:** 400 m

**Superficie di produzione:** 6 ettari

**Viti per ettaro:** 5500

**Tipo di terreno:** rocce e sabbie di galestro ed alberese

**Esposizione vigneto:** sud-ovest

**Uvaggio:** Sangiovese 80%; Merlot 20% vendemmia tardiva

**Produzione/Ha:** uva 60 quintali - vino 42 quintali

**Vinificazione:** vendemmia manuale, la fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo di 10/15 giorni, segue macerazione sulle vinacce per 10/15 giorni e successivo affinamento in vasi vinari d'acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica, 4/6 mesi.

**L'affinamento** viene effettuato in botti di rovere di Slavonia (24/47 Hl) e barriques (225 lt) per un periodo di 18 mesi, sei sono invece i mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

**Esame visivo:** rosso rubino carico, molto coperto, con riflessi che tendono leggermente al violaceo.

**Esame olfattivo:** sentori di giaggiolo; dominano gli aromi secondari e terziari tra i quali spiccano le note speziate che riconducono al vitigno Sangiovese e i sentori di legno, rovere in particolare, con una leggera sensazione di dolce.

**Esame gustativo:** caldo e rotondo, è un vino complesso, con un apporto di legno equilibrato; sentori speziati che ci riconducono al pepe ed alla cannella su supporto di frutti neri maturi.