

LA CASTELLINA

Chianti Classico DOCG Riserva Squarcialupi



Altezza vigneti: 400 m

Superficie di produzione: 5 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud-ovest

Uvaggio: Sangiovese 90%; Cabernet Sauvignon 5%; Merlot 5%.

Produzione/Ha: uva 60 quintali – vino 42 quintali

Vinificazione: i grappoli migliori di Sangiovese, giunti a perfetta maturazione, sono scrupolosamente selezionati e vinificati a parte. 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 varie pezzature (25/50 Hl) ed in barriques (225 lt) per 24 mesi e per circa sei mesi in bottiglia.

Esame visivo: rosso rubino carico dai toni decisi.

Esame olfattivo: note di piccoli frutti a bacca rossa e spezie, sentori di rovere ben armonizzati.

Esame gustativo: ben strutturato, complesso, con note di frutti rossi e spezie quali il pepe nero e la liquirizia.