

# LA CASTELLINA

## Maremma Toscana DOC L'Aureo di Poggio alla Buca



**Altezza vigneti:** 350 m

**Superficie di produzione:** 4 ettari

**Viti per ettaro:** 7900

**Tipo di terreno:** sabbie e ghiaie di origine alluvionale

**Esposizione vigneto:** sud-ovest

**Uvaggio:** Syrah 80%; Alicante 20%

**Produzione/Ha:** uva 70 quintali – vino 50 quintali

**Vinificazione:** i grappoli migliori 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.

**Affinamento:** l'affinamento, della durata di 18 mesi, viene effettuato in botti barriques (225 lt) di rovere francese varietà "Allier" quasi esclusivamente di primo passaggio. Prima dell'immissione al consumo è necessario un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia della durata di 6 mesi circa.

**Esame visivo:** rosso intenso con decisi riflessi violacei, quasi porpora.

**Esame olfattivo:** dominato da aromi secondari e terziari, si percepiscono note che rimandano al cuoio, cioccolato, caffè tostato. Insieme ai sentori del legno affiorano note speziate e fruttate.

**Esame gustativo:** denso, complesso, con sentori che spaziano dal fruttato alla vaniglia del legno, alle spezie tipiche del Syrah. Aromi più complessi richiamano alla mente cuoio, cioccolato, caffè appena tostato.