

LA CASTELLINA

IGT Toscana Rosso Reale



Altezza vigneti: 450 m

Superficie di produzione: 3 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud

Uvaggio: Merlot 100%

Produzione/Ha: uva 45 quintali – vino 28 quintali

Vinificazione: i grappoli migliori sono scrupolosamente selezionati e vinificati a parte. La fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo di 15 giorni, segue macerazione sulle vinacce per 15 giorni e successivo affinamento in vasi vinari d'acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica, 4/6 mesi.

Affinamento: l'affinamento viene effettuato in barriques e tonneaux di rovere francese di varietà "Allier" (225 – 500 lt) di primo e secondo passaggio dove permane per 18 mesi circa. Trascorre sei mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso intenso, molto coperto. Intensi riflessi violacei in gioventù.

Esame olfattivo: toni di frutti neri maturi e sentori di spezie con note riconducibili al tabacco ed al rovere.

Esame gustativo: caldo, rotondo, complesso. Note di frutti neri maturi si accompagnano a sentori riconducibili al peperone ed al tabacco.