

LA CASTELLINA

IGT Toscana Rosso



Altezza vigneti: 450 m

Superficie di produzione: 3 ettari

Viti per ettaro: 4400

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: ovest

Uvaggio: Sangiovese e Colorino

Produzione/Ha: uva 70 quintali – vino 49 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale, la fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo di 8/10 giorni, segue macerazione sulle vinacce per 8/10 giorni e successivo affinamento in contenitori d'acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica, 4/6 mesi.

Affinamento: l'affinamento viene effettuato in botti di rovere di Slavonia (24/47 HI) per un periodo di 6/8 mesi, l'imbottigliamento viene effettuato due mesi prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso rubino vivace.

Esame olfattivo: sentori di frutti maturi a bacca rossa, in sottofondo note di legno appena accennate.

Esame gustativo: piacevole, sentori di frutta matura nei quali si riconosce in particolare la ciliegia. Note di spezie, pepe in particolare, sentori di legno appena accennati.