

LA CASTELLINA

IGT Toscana Bianco



Altezza vigneti: 500 m

Superficie di produzione: 2 ettari

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Vigneto: 4400

Esposizione vigneto: ovest

Uvaggio: Malvasia del Chianti 80%; Trebbiano Toscano 20%

Produzione/Ha: uva 72 quintali - vino 50 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale con macerazione a freddo delle uve per accentuare l'estrazione degli aromi. Seguono pressatura e fermentazione in vasi vinari a bassa temperatura per preservare gli aromi primari.

Affinamento: l'affinamento di circa sei mesi avviene in vasi vinari di acciaio inox. L'imbottigliamento avviene un mese prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdastri in gioventù.

Esame olfattivo: profumi floreali e fruttati di fiori d'acacia e mela Golden.

Esame gustativo: fresco ed equilibrato, con sentori fruttati e floreali con un piacevole finale mandorlato.