

LA CASTELLINA

Vinsanto del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice



Altezza vigneti: 450 m

Superficie di produzione: 0,4 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud-ovest

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vinificazione ed affinamento: la vendemmia per il Vinsanto viene fatta manualmente, particolare cura è dedicata alla scelta dei grappoli migliori e perfettamente sani. I grappoli vengono lasciati ad appassire per circa due mesi in locali asciutti e ben ventilati per evitare l'aggressione da parte di muffe. Trascorso questo periodo viene effettuata la pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare ed affinare in caratelli (piccole botti) poste in locali sottotetto dove la fermentazione avviene a fasi alterne (a causa delle variazioni di temperatura estate-inverno). Ciò fa sì che il processo si protragga nell'arco di quattro anni di affinamento.

Esame visivo: Rosso aranciato, sfumature caramellate.

Esame olfattivo: intenso, i toni dell'alcool, seppur forti non ne coprono il ricco bouquet nel quale si riconoscono note di prugna secca, caramello, ciliegia sotto spirito.

Esame gustativo: denso, oleoso, esplicitamente dolce, con note di frutta rossa sotto spirito e confettura di prugne. Persistenza straordinaria.