

LA CASTELLINA

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Squarcialupi



Altezza vigneti: 400 m

Superficie di produzione: 3 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud

Uvaggio: Sangiovese 90%; Colorino 10%

Produzione/Ha: uva 50 quintali – vino 35 quintali

Vinificazione: i grappoli migliori di Sangiovese e Colorino, giunti a perfetta maturazione, sono scrupolosamente selezionati e vinificati separatamente. 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.

L'affinamento viene effettuato in legni pregiati di piccole pezzature (225 lt) per un periodo di circa 24 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

Esame visivo: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Esame olfattivo: bouquet fine e persistente con note di spezie dolci

Esame gustativo: complesso, di grande eleganza ed equilibrio con sentori di frutti rossi e spezie tra le quali spiccano note di liquirizia per un finale di grande persistenza.