

LA CASTELLINA

Chianti Classico DOCG Riserva Tommaso Bojola



Altezza vigneti: 400 m

Superficie di produzione: 2 ettari

Viti per ettaro: 6500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud

Uvaggio: Sangiovese 80%; Cabernet Sauvignon 15%; Merlot 5%

Produzione/Ha: uva 40 quintali - vino 30 quintali

Vinificazione: i grappoli migliori di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, giunti a perfetta maturazione, 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.

L'affinamento per un periodo complessivo di 30 mesi, di cui 6 in bottiglia, viene effettuato in legni pregiati di piccole pezzature per esaltare le caratteristiche delle uve che lo compongono.

Esame visivo: rosso rubino carico dai toni decisi.

Esame olfattivo: note di frutti neri e spezie, sentori di vaniglia e liquirizia per un bouquet di grande persistenza ed eleganza.

Esame gustativo: caldo, complesso, al palato è equilibrato, tannino dolce e vellutato. Sapidità e freschezza esaltano un retrogusto di grande persistenza. La fitta trama dei tannini, unita alla buona acidità del Sangiovese, garantiscono a questo vino una grande longevità.