

LA CASTELLINA

Maremma Toscana DOC

“Il Nero di Poggio alla Buca”



Altezza vigneti: 350 m

Superficie di produzione: 3,5 ettari

Viti per ettaro: 7900

Tipo di terreno: sabbie e ghiaie di origine alluvionale

Esposizione vigneto: sud-ovest

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 60%; Petit Verdot 40%.

Produzione/Ha: uva 70 quintali – vino 50 quintali

Vinificazione: i grappoli migliori sono scrupolosamente selezionati e vinificati a parte. 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.

Affinamento: l'affinamento, della durata di 18 mesi, viene effettuato in botti barriques (225 lt) di rovere francese varietà "Allier" quasi esclusivamente di primo passaggio. Prima dell'immissione al consumo è necessario un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia della durata di 6 mesi circa.

Esame visivo: rosso intenso con decisi riflessi violacei, quasi porpora.

Esame olfattivo: frutti di bosco al primo impatto, seguite da sentori di spezie e balsamici.

Esame gustativo: corposo, complesso, rotondo. Frutto nero su note di spezie ben armonizzate con finale di caffè tostato.