

LA CASTELLINA

Chianti Classico DOCG Squarcialupi



Altezza vigneti: 400 m

Superficie di produzione: 15 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: sud-ovest

Uvaggio: Sangiovese 90%; Colorino 10%

Produzione/Ha: uva 70 quintali - vino 49 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale, la fermentazione avviene a temperatura controllata per un periodo di 8/10 giorni, segue macerazione sulle vinacce per 8/10 giorni e successivo affinamento in vasi vinari d'acciaio inox dove svolge la fermentazione malolattica, 4/6 mesi.

L'affinamento viene effettuato in botti di rovere di Slavonia (24/47 Hl) per un periodo di 12 mesi, tre sono invece i mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: rosso rubino dai toni decisi con riflessi leggermente tendenti al viola.

Esame olfattivo vinoso con note speziate e sentori fruttati dai quali si evincono note di lampone.

Esame gustativo: note di frutta rossa quali ciliegia e lampone e note speziate che richiamano il pepe. Vino di buona struttura dai toni persistenti.