

LA CASTELLINA

IGT Toscana Rosato



Altezza vigneti: 450 m

Superficie di produzione: 2 ettari

Viti per ettaro: 5500

Tipo di terreno: rocce e sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneto: ovest

Uvaggio: Merlot 100%

Produzione/Ha: uva 60 quintali - vino 40 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale con macerazione a freddo delle uve per accentuare l'estrazione degli aromi. Seguono pressatura e fermentazione in vasi vinari a bassa temperatura per preservare gli aromi primari.

Affinamento: l'affinamento ha luogo in vasi vinari d'acciaio per circa sei mesi; l'imbottigliamento avviene un mese prima dell'immissione al consumo.

Esame visivo: colore rosato di media intensità.

Esame olfattivo: profumi fruttati intensi con note di mela e pesca.

Esame gustativo: vino fresco e piacevole, con note di frutti esotici.