

FATTORIA CASTELLINA



DAINO BIANCO IGT Toscana Rosso 2005

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: Spiaggia di sotto

Superficie: 1 ha

Densità impianto: 4.500 piante per ettaro

Età media: 9 anni

Altitudine media: 250 m.s.l.m.

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1,2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Merlot dal vigneto "Spiaggia". Macerazione e fermentazione per 40 giorni circa. Fermentazione malolattica e maturazione in barriques di rovere francese per un periodo di 14 mesi. Assemblaggio in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Questo vino è il risultato della biodinamica sia in vigna che in cantina.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,50 %

Estratto secco netto: 34,7 g/l

Acidità totale: 5,30 g/l

pH: 3,88

Polifenoli totali: 3005 mg/l

Anidride solforosa totale: 41 mg/l

Profilo Sensoriale

Colore rosso rubino profondo con riflessi purpurei. Una intensa impronta di mora di rovo, pervasa di note eteree, si annuncia al naso e si conferma all'ingresso in bocca. Il corpo è pieno e avvolgente, con tratti di evidente acidità, sicuro indice della potenzialità evolutiva di questo vino.

Produzione: 2200 bottiglie

Punteggio 87/100 alla 12° Rassegna Internazionale Vino Biologico 2006 - Pescantina (VR)

Vincitore categoria "IGT Annate 2004/2005" 4° Concorso Merlot d'Italia 2006 - Aldeno (TN)

5 grappoli DUEMILAVINI 2008



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA

Via Palandri, 27

50050 Capraia e Limite (FI) - Italy

Tel./Fax +39 (0)571 57631

www.fattoriacastellina.com

info@fattoriacastellina.com