

FATTORIA CASTELLINA



CHIANTI MONTALBANO DOCG 2004

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria
Vigneto: vari appezzamenti aziendali
Superficie: 3,5 ha
Densità impianto: da 2.500 a 4.000 piante per ettaro
Età media: 15 anni
Altitudine media: 250 m.s.l.m.
Orientamento: sud
Resa media per ceppo: 2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Sangiovese. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 35-40 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione per circa 12 mesi in botte piccola. Imbottigliamento con filtrazione a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.
Prima vinificazione di uve da agricoltura biodinamica.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,50%
Estratto secco netto: 28,8 g/l
Acidità totale: 5,16 g/l
pH: 3,48
Acidità volatile netta: 0,58 g/l
Anidride solforosa totale: 48 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino brillante con riflessi porpora in unghia. I profumi sono netti e puliti con una nota dominante alcolica e vinoso, piacevole la marasca sotto spirito. Ingresso morbido ancora tannico; a centro bocca si evolve con note fruttate e floreali, lunghe e persistenti; discreta la sapidità.
Buone prospettive di invecchiamento considerata la struttura acida e i tannini presenti.

Produzione: 7.800 bottiglie.



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA
Via Palandri, 27
50050 Capraia e Limite (FI) - Italy
Tel./Fax +39 0571 57631
www.fattoriacastellina.com
info@fattoriacastellina.com