

FATTORIA CASTELLINA



DAINO BIANCO IGT Toscana Rosso 2004

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: 8 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 a temperatura controllata (28°C) per 35/45 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in barriques di rovere francese per un periodo di 14 mesi. Assemblaggio in vasche d'acciaio, imbottigliamento con filtrazione a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Questo vino è il risultato della prima vendemmia di uve biodinamiche.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 14,50%

Estratto secco netto: 31,1 g/l

Acidità totale: 5,16 g/l

pH: 3,60

Acidità volatile netta: 0,71 g/l

Anidride solforosa totale: 51 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino carico con riflessi porpora brillante. Molto strutturato, corposo e fluido. Al naso denota la sua complessità con note eteree, vinose e fruttate – frutti rossi leggermente maturi, ciliegie e more. Nel finale si apprezzano sentori di viola mamola e una leggera sfumatura di tabacco dolce. Profumi lunghi e persistenti. In bocca ha un ingresso morbido e vellutato; tannini ancora in evoluzione, finale di vaniglia. Gradevole la nota di freschezza che deriva da una buona acidità. Il vino ha ancora spazio per evolversi e darà soddisfazioni ancora per svariati anni.

Produzione: 3.100 Bottiglie

Premi:

Punteggio 91/100 alla 11° Rassegna Internazionale Vino Biologico

Vincitore categoria "IGT Annate 2003/2004" 3° Concorso Merlot d'Italia



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