

FATTORIA CASTELLINA



DAINO BIANCO IGT Toscana rosso 2002

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: 6 anni

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

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1,2 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: almeno 80% Merlot, 15% Sangiovese e 5% Cabernet Sauvignon. Macerazione pre-fermentativa senza raspi per 48 ore a 12°. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata (28°C) per 10/12 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in barriques di rovere francese per un periodo minimo di 12 mesi. Assemblaggio in vasche di cemento e chiarifica con bianco d'uovo. Imbottigliamento con filtrazione a cartucce. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,80 %

Estratto secco netto: 29,9 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

pH: 3,60

Acidità volatile netta: 0,46 g/l

Anidride solforosa totale: 80 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso e ricco di profumi speziati e vinosi. In bocca è morbido e piacevole, con tannini ben integrati alla componente estrattiva del vino. Buona la persistenza gustativa.

Produzione: 4.248 bottiglie.



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