

# FATTORIA CASTELLINA



## TERRA E CIELO 2004 IGT Toscana Rosso

### Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria  
Vigneto: a terrazze; allevamento ad alberello con sesto d'impianto a settonce  
Superficie: 6000 mq  
Densità impianto: 9.000 piante per ettaro  
Età media: 4 anni  
Altitudine media: 250 m.s.l.m.  
Orientamento: sud  
Resa media per ceppo: 0,5 kg/pianta

### Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Sangiovese. Macerazione senza raspi in legno di rovere francese per 35/45 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in tonneau da 7 hl per 14 mesi. Imbottigliamento con filtrazione leggera a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.  
Prima vendemmia di vino biodinamico.

### Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,15%  
Estratto secco netto: 29,5 g/l  
Acidità totale: 5,2 g/l  
pH: 3,54  
Acidità volatile netta: 0,70 g/l  
Anidride solforosa totale: 35 mg/l

### Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino carico con riflessi porpora. Vivace e fluido nel bicchiere, di notevole struttura. Al naso sentori di bacche rosse, ciliegie e pesche mature, con note leggermente speziate ed aromatiche di pepe e liquirizia. Al gusto si percepiscono le note fruttate, accompagnate da tannini evidenti. L'evoluzione è ancora in corso. Il carattere potente promette una serbevolezza fino a 5-7 anni.

Produzione: 930 bottiglie



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