

FATTORIA CASTELLINA



SOLARE IGT Toscana Bianco 2008

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 0,5 ha

Densità impianto: da 2.500 a 4.000 piante per ettaro

Età media: 6 anni

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

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Vermentino. Macerazione senza raspi a temperatura controllata per 3-4 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione per circa 6 mesi in botte piccola di secondo/terzo passaggio; assemblaggio vasche acciaio inox. Imbottigliamento con filtrazione a cartucce da 20 µm. Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. Questo vino è il frutto della nostra dedizione appassionata alla pratica biodinamica sia in vigna che in cantina.

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino tenue, sentori marini, lievi erbe aromatiche, sapore asciutto, armonico, delicatamente mandorlato, vinosità accennata e godibile.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13.64%

Estratto secco netto: 20.11 g/l

Acidità totale: 5.19 g/l

Acidità volatile: 0.50 g/l

Solforosa libera: 20 mg/l

Solforosa totale: 52 mg/l pH: 3.36

Abbinamenti:

Acciughe, pesce azzurro - formaggi freschi e miele tiglio/sulla/acacia



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