

FATTORIA CASTELLINA



TERRA E CIELO 2005 - IGT Toscana Rosso

Principali dati in vigna

Terreno: sabbio-limoso con presenza di scheletro da arenaria

Vigneto: Spiaggia

Superficie: 2 ha

Densità impianto: 4.400 piante per ettaro

Età media: 8-9 anni

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

Orientamento: sud

Resa media per ceppo: 1,5 kg/pianta

Vinificazione, maturazione e affinamento

Uvaggio: 100% Sangiovese. Macerazione senza raspi in legno di rovere francese per 40 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in legno piccolo di secondo e terzo passaggio per 14 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Alcool svolto: 13,50 %

Estratto secco netto: 30,8 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l

pH: 3,57

Polifenoli totali: 2278 mg/l

Anidride solforosa totale: 30 mg/l

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso offre sentori di confettura di piccoli frutti rossi. L'ingresso in bocca risulta pieno, con note minerali e ricche di frutta cotta. I tannini sono ben risolti in un corpo maturo e avvolgente.

**Medaglia bronzo concorso internazionale Decanter World Wine Awards
Diploma Medaglia d'Oro al 46° Concorso Enologico Nazionale Pramaggiore (VE)**

Produzione: 4400 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