

CASTELLARE

DI CASTELLINA

I SODI DI SAN NICCOLO'

E' il vino più alto di Castellare, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, ripetutamente tre bicchieri e cinque grappoli, orgoglio dell'azienda per aver potuto dimostrare la grandezza del Sangiovese accompagnato da Malvasia nera, fino al quinto posto assoluto nel mondo.



Prima annata di produzione: 1979

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 30.000 anche in formato Magnum e Supermagnum

Uve: Sangiovese (85%-90%) e Malvasia nera (15-10%)

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in barrique per 2/3 nuove e a lungo in bottiglia

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Altimetria dei vigneti: mt. 350-400

Tipo di terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot capovolto

Densità dell'impianto: Da 2.700 a 7.000 nei nuovi

Età delle viti in produzione: Da 25 a 30 anni

Resa per ettaro in uva: 40/45 Ql

Epoca della vendemmia: Dopo la metà di Ottobre

Materiale vasche di fermentazione: Inox - Termocontrollate

Temperatura di fermentazione: 28°

Durata fermentazione: 18/25 giorni

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: Barriques da 225 lt. legni vari

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: Da 15 a 30 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Leggera chiarifica con albumina

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Annate non prodotte: 1984-1989-1992

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it



Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico, 10/09/2011.