

TENUTA  
POGGIO  
IL CASTELLARE

## “CASTELLARE”

**ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune Di Montalcino

**UVAGGIO:** 100% Sangiovese Grosso

**SUOLO:** Terreni di origine Pliocenica costituiti prevalentemente da marne argillose. Tendenzialmente raggiungono notevole profondità offrendo grande mineralità.

**SISTEMA DI COLTIVAZIONE:** Cordone speronato con suolo inerbito.

**DENSITÀ:** 4000 Viti/ha

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 30 Hl

**ALTIDUDINE:** 400 mt

**MICROCLIMA:** Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali. La fascia di media collina interessata dalla frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Il clima, prevalentemente mite e con elevato numero di giornate serene durante l'intera fase vegetativa, assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

**PROCESSO DI PRODUZIONE:** Raccolta manuale delle uve in piena maturazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 26° per 7-8 giorni sulle bucce. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento in botti di rovere di rovere da 30 Hl per 8-10 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino; Bouquet fine, ricorda i sentori di viola; Sapore di confettura di lamponi e frutta rossa.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20°C

**ABBINAMENTI:** Salumi, primi piatti corposi e saporiti, arrostiti di carni rosse, prosciutto toscano.

