

LE GINESTRE DI CASTELLARE

ЛЕ ДЖИНЕСТРЕ ДИ КАСТЕЛЛАРЕ



Вино белое сухое

Категория: Toscana IGT

Сорта винограда: 60% Совиньон Блан, 40% Шардоне

Возраст лоз: 20-30 лет

Способ сбора урожая: полностью ручной

Период сбора урожая: конец сентября

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 15000 бутылок

История хозяйства Каstellаре началась в 1977 году. Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико.

С самого начала хозяйство Каstellаре бережно относится к окружающей среде. Ни гербициды, ни любые другие системные пестициды не используются. Химической обработки любого типа избегают. На территории поместья запрещена охота. В результате этих методов за 15 лет управления господином Панерай, собственность стала действительным убежищем для живой природы.

Терруар:

Общая площадь поместья составляет 80 гектаров: 33 га засажены виноградниками, 20 га земли под оливковыми деревьями, 15 га – различными культурами, а оставшуюся площадь занимают леса.

Виноградники расположены на холмах со средними высотами 370 метров над уровнем моря, образуют природный амфитеатр с юго-восточной экспозицией. Возраст лоз колеблется от 7 до 45 лет. Почвы, преимущественно, известковые, но встречаются и глинистые.

Винификация и выдержка вина:

Винификация в чанах из нержавеющей стали в течение 15-20 дней при контролируемой температуре 15-18°C.

Выдержка проводится 4 месяца в стали.

Дополнительная выдержка в бутылке еще 4 месяца.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный соломенный цвет.

Аромат: Интенсивный с нотами паприки, банана, меда и лимона.

Вкус: Очень деликатное вино, сочетающее в себе глубину вкуса Шардоне и ароматичность, свойственную сорту Совиньон Блан.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с морепродуктами и легкими рыбными блюдами, не очень острой азиатской кухней, например, роллы. Температура подачи: 10-12 °C.