



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

Nome azienda	<b>FATTORIA CASTELLINA</b>
Nome produttore	Fabio Montomoli
Ragione Sociale	Az. Agr. Fattoria Cartellina di Mainardi M. Elisabetta
Indirizzo postale	Via Palandri, 27 - 50050 Capraia e Limite (FI)
Sito Internet	<a href="http://www.fattoriacastellina.com">www.fattoriacastellina.com</a>
Indirizzo E-mail	<a href="mailto:info@fattoriacastellina.com">info@fattoriacastellina.com</a>
Prodotti:	
1° Vino	<b>DAINO BIANCO</b>
Tipologia	IGT Toscana Rosso
Colore	Rosso
Annata	2003
Gradazione Alcolica	14,5 % Vol.
Provenienza delle uve	Spiaggia di Sotto (Vigneto aziendale di 2 Ha)
Vitigno	85% Merlot; 10% Sangiovese; 5% Cabernet Sauvignon
Caratteristiche	Profumato, frutta nera, strutturato, buona persistenza
Bottiglie prodotte	4600
Confezione	Cartoni da 6 bottiglie coricate
Disponibilità sul mercato	Vendita diretta; alcune enoteche della zona – cercasi distributori
2° Vino	<b>CHIANTI MONTALBANO</b>
Tipologia	DOCG
Colore	Rosso
Annata	2005
Gradazione Alcolica	13,5 % Vol.
Provenienza delle uve	Vigneti aziendali di 3 Ha
Vitigno	95% Sangiovese e 5% uve complementari a bacca rossa
Caratteristiche	Profumato, frutta rossa, tannini morbidi, buona persistenza
Bottiglie prodotte	10.000
Confezione	Cartoni da 6 bottiglie coricate
Disponibilità sul mercato	Enoteche e ristoranti della zona; alcune enoteche a Milano
3° Vino	<b>TERRA E CIELO</b>
Tipologia	IGT Toscana Rosso
Colore	Rosso
Annata	2005
Gradazione Alcolica	13,5 % Vol.
Provenienza delle uve	Vigneti aziendali di 1 Ha
Vitigno	100% Sangiovese
Caratteristiche	Profumo intenso e fruttato; in bocca note minerali e di frutta matura
Bottiglie prodotte	4400
Confezione	Cartoni da 6 bottiglie coricate

Disponibilità sul mercato	Enoteche e ristoranti della zona; alcune enoteche a Milano
Suolo	Limo-sabbioso con presenza di scheletro da arenaria
Produzione per ettaro	30 Q.li Daino Bianco e Terra e Cielo; 60 Q.li Chianti Montalbano
Produzione per ceppo	1 Kg il Merlot; 1,5 – 2 Kg il Sangiovese
Produzione totale	400 Q.li
Terreno	Di proprietà
Produttori	Fabio Montomoli + 3 collaboratori fissi
Età del Vigneto	Da 7 a 40 anni
Trattamenti di Vigna	Rame, zolfo + preparati biodinamici (500 e 501)
Uso di lieviti	No: fermentazione spontanea ma controllata
Uso di mosto concentrato	No
rettificato	
Modalità di vendemmia	A mano, in cassette da 15 Kg.
Pigiatura soffice e diraspatura	Con pigia-diraspatrice
macerazione del pigiato	dai 10 (pronta beva) ai 40 gg. (invecchiamento)
illimpidimento dei mosti	Con travasi
aumento del grado alcolico	No
naturale	
correzione dell'acidità	No
fermentazione alcolica	Spontanea, in legno e in vasche di acciaio
fermentazione malolattica	Carati in legno di diversa capacità e vasche di acciaio
solfitaggio	Dopo i travasi, in piccolissime dosi, solo se assolutamente necessario e all'imbottigliamento
Tecniche di conservazione	In bottiglia coricata, in ambiente fresco
Confezionamento	per caduta gravitazionale.
Tappatura	Con sughero sardo.
Prezzo sorgente	Daino Bianco € 17; Terra e Cielo € 15; Chianti Montalbano € 7
Principi, idealità, filosofia cui si è ispirato il produttore	Ridefinire il concetto di vino. Realizzare vini irripetibili ed emozionanti, che siano espressione autentica del terroir, del vignaiolo e dell'annata, nel rispetto della Natura.