



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

Nome azienda

## **FATTORIA CASTELLINA**

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

**[www.fattoriacastellina.com](http://www.fattoriacastellina.com)**

Indirizzo E-mail

**[info@fattoriacastellina.com](mailto:info@fattoriacastellina.com)**

Prodotti:

1° Vino

## **DAINO BIANCO**

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

## **CHIANTI MONTALBANO**

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

## **TERRA E CIELO**

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