

CASTELLO DI MODANELLA



“CAMPO D’AIA”

Denominazione:

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Sangiovese 100%

Area di produzione:

Vigneto “Montino” in collina a 300 mt. s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI).

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età dei vitigni: Impianto del 1999 anni

Esposizione: Est

Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo

Numero ceppi per ettaro: 6.000

Ettari: ha 5.39.00

Raccolta: A mano ,selezionando le uve migliori, nella prima quindicina di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione in vasca per circa 12 - 18 gg a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per 12 - 18 mesi, 50% in nuove barriques e 50% in barriques di primo passaggio. Affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico: Rosso rubino intenso. Ampio, speziato con sentori di vaniglia e frutti a bacca rossa maturi. Caldo, rotondo, ben strutturato e di equilibrata morbidezza. Ottimo abbinamento con primi o secondi piatti ricchi e saporiti tipici della tradizione Toscana. Consigliato anche l’abbinamento a formaggi di medio alta stagionatura.

Gradazione: da 13% a 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

