

CASTELLO DI MODANELLA



“LE VOLIERE”

Denominazione :

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Area di produzione: Nei vigneti “Montino”, “Vignacce”, Godiolo”, e “Osteria”, in collina ad altitudini variabili tra 300 e 320 mt. s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI).

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età dei vitigni: “Godiolo”, il vigneto più giovane, è stato impiantato nel 2002, “Montino” nel 1999, mentre “Osteria” e “Vignacce” hanno nel 1976.

Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo

Numero ceppi per ettaro: 2.600 per i vecchi impianti, 6.000 per i nuovi

Ettari: ha 8.03.90

Raccolta: Soltanto manuale nella metà di Ottobre

Vinificazione : Fermentazione in vasca per circa 12 - 18 gg a temperatura controllata. Affinamento in barriques di rovere francese per 20 mesi, 70% in nuove barriques e 30% in barriques di primo passaggio. Affinamento in bottiglia di circa 12 mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico: Rosso rubino molto intenso. Ampio, fruttato con sentori di frutta matura e confettura. Gradevole speziatura con note di torrefazione. Di corpo, rotondo, con finale sostenuto ed elegante. Ottimo abbinamento con secondi piatti importanti quali cacciagione e selvaggina ma anche con formaggi ben stagionati. Lo si consiglia anche come vino da meditazione.

Gradazione: da 13% a 14% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C

