



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

NOTTE TEMPI - IGT TOSCANA



VIGNETO: al podere "La Stella" da allevamento Gouyot

UVAGGIO: Malvasia lunga del Chianti con Trebbiano e Chardonnay

VENDEMMIA: raccolta selezionata manuale in cassette

FERMENTAZIONE: spontanea in vasca di cemento per una settimana circa. Spillatura durante la notte del liquido fiore per sgrondatura naturale e completamento della fermentazione

AFFINAMENTO: in vasca di Cemento per 8 mesi

INVECCHIAMENTO: in bottiglie per almeno 12 mesi

Vino non filtrato e possibile presenza di sedimenti di tartrati naturali

IGT BIANCO TOSCANA - MACERATO



TENUTE CALÌ
vini e relais


graffetta
SICILIA



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730


POGGIO
MAESTRINO