



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

BURIANO

TOSCANA IGT



Il toponimo Buriano è un'altra delle aree storiche di produzione di uve. L'esposizione e la tipicità del suolo tipicamente chiantigiano, con alberese e venature calcaree, ne fanno una zona particolarmente vocata per lunghe e complesse maturazioni in vigna. Luminosità, ventilazione e il posizionamento in altura ne completano la grande vocazione come compete ai grandi cru.

Buriano è uno storico vino a taglio bordolese che produciamo a Rocca di Castagnoli sin dal 1985 e viene prodotto sul versante alto del vigneto Stielle cui sono dedicati circa 2,2 ettari di Cabernet Sauvignon.

Il Cabernet Sauvignon di Buriano mantiene un carattere che abbina la rotondità e pienezza, tipica dei tagli bordolesi, alla mineralità e freschezza del terrior chiantigiano.

DENOMINAZIONE Toscana IGT

VITIGNO Cabernet Sauvignon 100%

VIGNETO Buriano

TERRENO Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcareo.

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,2Ha

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti di 15 anni

ESPOSIZIONE Nord/Sud

ALTITUDINE MEDIA 50m. s.l.m.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Seconda metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28°C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO Almeno 18 mesi in barriques di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Circa 7.000 bottiglie

CARATT. ORGANOLETTICHE Profumi di frutta rossa matura, pepe nero e cuoio. Al palato è pieno, potente e con un finale fresco che dona eleganza con avvolgenti e potenti tannini. Un vino di gran carattere destinato a lunghi invecchiamenti.

ABBINAMENTI Cacciagione, arrostiti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C.



TENUTE CALÌ
vini e relais

graffetta
SICILIA

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

M
POGGIO
MAESTRINO