



Fattoria Uccelliera

Il Castellaccio Bianco e' stato ottenuto dallo spozalizio di uve pinot bianco, sauvignon blanc e altri vitigni complementari. La raccolta avviene in piccole cassette da 10 Kg ed e' seguita da una diraspapigiatura delicata, da una macerazione pellicolare e dall'estrazione di basse percentuali di mosto fiore. La vinificazione avviene in tonneaux di rovere francese del massiccio centrale con il successivo mantenimento del vino "sur lie" per circa tre mesi. I successivi sette sono dedicati al completamento della sua elevazione in botte. Dopo l'imbottigliamento, affina in vetro per almeno sei mesi.



Zona di produzione: Toscana - Italia
Comune di produzione: Fauglia (Pisa)
Altitudine: 150m s.l.mZ.
Esposizione: sud - sud est
Giacitura: collinare
Composizione del terreno: scisto argilloso - sabbioso
Vitigni: Sauvignon Blanc 25% - Semillon 25%
 Viognier 25% - Pinot Bianco 25%
Sistema di allevamento:
Densità viti: 5500
Età media delle viti: 12 anni
Resa di uva per ettaro: 66 quintali
Resa di uva per pianta: 1,2 Kg.
Diradamenti estivi: un passaggio, a metà luglio.
Vendemmia: manuale, fine Settembre
Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio
Temperatura di fermentazione: 30° circa
Fermentazione malolattica:
Maturazione : In botti di legno francese da 500 litri, con successivo mantenimento del vino "sur lie" per circa tre mesi.
Affinamento in bottiglia: almeno sei mesi
Longevità : Oltre 5 anni
Tenore alcolico : 13,5 %
Acidità : 4,75 g/l

Colore : giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.
Profumo : molto complesso, elegante, molto armonico, con toni dolci di frutta, sentori di fiori bianchi, ampi e delicati sposati ad un fine bouquet
Gusto : armonico, caldo, elegante, di ampio volume e struttura, molto persistente, molto morbido, con retrogusto complesso di toni fruttati.
Gastronomia : vino di grande struttura, e' adatto per la convivialità e per la meditazione. Accompagna piatti impegnativi sia di pesce che di carni bianche e/o rosse. Particolarmente consigliato in abbinamento con tartufo e lardo di Colonnata.
Modalità di servizio : stappare la bottiglia al momento del servizio.
Temperatura di servizio : servire a 8/10 gradi
Quantità prodotta: 4.500 Bottiglie (bordolese 0,75 L.)