Statiano 2015

Denominazione: *Montecastelli Indicazione Geografica Protetta*
Proprietà: *Società Agricola Castaldi srl*
Responsabile tecnico: *Paolo Claudio Germano*

Altitudine del vigneto: *150 m s.l.m.*
Esposizione del vigneto: *Nord Est*
Terreno: *argillo-sabbioso*
Sistema allevamento: *cordone speronato*
Produzione ad ettaro: *0,80 t*
Vendemmia: *ultima settimana di settembre.*
Metodo di raccolta: *a mano in cassetta.*
Tecniche di lavorazione:
diraspatura e pigiatura soffice,
fermentazione in vasche di acciaio per 14 gg a temperatura controllata.
Rimontaggi che contribuiscono al controllo della temperatura e all'estrazione dei polifenoli. Successivamente viene completata la fermentazione senza aggiunta di lieviti.
Affinamento e conservazione:
imbottigliato dopo 9 mesi in acciaio.
Messo in vendita al sesto mese di affinamento in bottiglia.
Si suggerisce di tenerlo ulteriormente in bottiglia, per completarne l'affinamento.
Tecnico di vigneto: *Paolo Claudio Germano*
Winemaker: *Vincenza Folgheretti*

Note di degustazione:
color rosso rubino, profumo fruttato, maturo, vinoso e dai tannini eleganti.