



CASTELLARE DI CASTELLINA

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, Chianti

ROZLOHA VINIC: 33ha (90 % červená, 10 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 250.000 lahví

VÝNOSNOST: 30 až 50 hl/ha

PODLOŽÍ: Galestro, hlinito-vápenaté, vápenaté jíly

ODRŮDY: Sangiovese, Sangiovetto, Malvasia Nera, Canaiolo, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano

TOP VÍNO: Poggio ai Merli, Coniale, I Sodi di San Niccolò, Chianti Classico Riserva „Il Poggiale“

TECHNOLOG: Dr. Alessandro Cellai

KONTAKT: Strada Provinciale 130 di Castagnoli, 14-15, 53011 Castellina in Chianti SI

WEB: www.castellare.it/it/castellare-di-castellina

Vinařství Castellare di Castellina leží v srdci regionu Chianti Classico a bylo založeno v roce 1968 spojením pěti vinařství. Jeho majitelem je Paolo Panerai. Rozloha vinic je 33 ha, dalších 12 ha je určeno pro pěstování oliv.

Vinařství se soustředí na klasická vína z oblasti Chianti, postavená primárně na odrůdě Sangiovese (a její noblesní verzi Sangiovetto), s podporou místních odrůd (např. Malvasia Nera, Canaiolo či Ciliegiolo), pracují ale také s mezinárodními odrůdami Cabernet Sauvignon (víno Coniale), Merlot (Poggio ai Merli), Sauvignon Blanc (Spartito) nebo Chardonnay (Canonic). Chybět samozřejmě nemůže ani klasické italské VinSanto.

Za veškerou výrobu nese odpovědnost enolog Dr. Alessandro Cellai, který zásadně nepoužívá žádné chemické prostředky ve vinicích, ve sklepech využívá fermentaci (i malolaktickou) v nerezových tancích s kontrolovanou teplotou a ke zrání francouzské barikové sudy od různých výrobců (Allier, Tronçais, Nevers, Limousin a sudy z Vosges).

Výsledná vína mají ve svých kategoriích vynikající strukturu, vyzrálé hladké taniny a elegantní průběh...



Červená vína

I Sodi di San Nicollo' IGT

Odrůda: 85% až 90% Sangiovetto, 15 až 10% Malvasia Nera

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 30leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 18 až 25 dní, malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání na francouzských barikových sudech různých výrobců (ze 2/3 nových) 15 až 30 měsíců, 12 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2011 - **95**, 2010 - **95**, 2009 - **95**, 2008 - **95**, 2007 - **95**, 2007 - **96**;
Wine Spectator: 2011 - **94**, 2010 - **95**, 2009 - **92**, 2008 - **90**, 2007 - **90**, 2007 - **94**

Coniale IGT

Odrůda: Cabernet Sauvignon

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 30leté; vápenaté s vysokým množstvím mušlí

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 15 až 20°C po dobu 40 dní, macerace, částečná malolaktická fermentace, čiření albuminem, 10 měsíců zrání na francouzských barikových sudech (Allier, Limousin - z 1/3 nových), 10 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2011 - **93**, 2009 - **95**, 2008 - **94**, 2007 - **93**; J. Suckling: 2009 - **95**, 2008 - **92**, 2007 - **90**

Poggio Ai Merli IGT

Odrůda: Merlot

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 15leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 18 až 25 dní, malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání na francouzských barikových sudech různých výrobců (z 1/3 nových) 15 až 30 měsíců + část na 2,25hl a 5hl sudech, 12 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **96**, 2012 - **93**, 2011 - **92**, 2008 - **92**, 2007 - **95**;
Wine Spectator: 2013 - **90**, 2012 - **90**, 2010 - **90**

33 Vendemmie IGT

Odrůda: 33 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon, 30 % Sangiovetto, 5 % Malvasia Nera

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 30leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 18 až 25 dní, malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání na francouzských barikových sudech různých výrobců (ze 2/3 nových) 15 až 30 měsíců, 18 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2007 - **95**; Wine Spectator: 2007 - **93**

Chianti Classico Riserva Il Poggiale DOCG

Odrůda: 90 % Sangiovetto, 5 % Canaiolo, 5 % Cilieggiolo

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 30leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 16 až 23 dní, malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání na francouzských barikových sudech různých výrobců (z 1/2 nových) 12 až 18 měsíců, 12 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **93**, 2010 - **94**, 2009 - **94**;
Wine Spectator: 2011 - **90**, 2009 - **89**;
James Suckling: 2010 - **90**, 2009 - **91**

Chianti Classico Riserva DOCG

Odrůda: Sangiovetto, Canaiolo a další místní odrůdy

Vinice: 400 m. n. m.; cca 25leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 18 až 21 dní, malolaktická fermentace, zrání na starších francouzských barikových sudech 15 měsíců + část na 2,25 hl a 5 hl sudech, 15 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **92**, 2010 - **92**; Wine Spectator: 2012 - **90**; James Suckling: 2010 - **92**, 2009 - **93**



Chianti Classico DOCG

Odrůda: Sangiovetto, Canaiolo a další místní odrůdy

Vinice: 400 m. n. m.; cca 25leté; vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 28°C po dobu 15 až 20 dní, malolaktická fermentace, zrání na starších francouzských barikových sudech 7 měsíců + část na 2,25 hl a 5 hl sudech, 7 měsíců na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **91**, 2012 - **89**, 2011 - **90**, 2010 - **90**;

Wine Spectator: 2012 - **89**, 2011 - **90**, 2010 - **90**; James Suckling: 2012 - **91**, 2009 - **93**

Governo di Castellare IGT

Odrůda: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 30leté; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích, malolaktická fermentace, zrání na starších francouzských barikových sudech 12 měsíců + polovina v betonu, 2 měsíce na lahvi.

Bílá vína

Le Ginestre IGT

Odrůda: 60% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 20leté; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Kvašení v nerezových tancích při kontrolované teplotě 15 až 18°C po dobu 15 až 20 dní, malolaktická fermentace, zrání 4 měsíce v nerezovém tanku a 4 měsíce na lahvi.

Spartito IGT

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 20leté; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Kvašení v baricích při teplotě 15 až 20°C po dobu 40 dní (+ 1 den macerace na slupkách), malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání 12 měsíců v baricích a 10 měsíců na lahvi.

Canonico di Castellare IGT

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 20leté; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Kvašení v baricích, částečná malolaktická fermentace, čiření albuminem, zrání 10 měsíců v baricích a 4 měsíce na lahvi.

VinSanto S. Nicollo DOC

Odrůda: 60% Malvasia Bianco, 40% Trebbiano Toscano

Vinice: 350 až 400 m. n. m.; cca 15leté; vápenaté se zbytky schránek korýšů

Vinifikace: Kvašení v malých kaštanových sudech, čiření bentonitem, zrání 60 měsíců v malých kaštanových sudech a 8 měsíců na lahvi.

