

CASTELLO
Monsanto



N e m o

N e m o



Denominazione: IGT Toscana

Zona di produzione: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Firenze)

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Vigneto: Il Mulino (7.00 ha)

Composizione del suolo: terreno alluvionale proveniente dalla disgregazione dei suoli galestri situati a monte

Resa per ettaro: 55/60 quintali di uva

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 25 giorni

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Primo anno di produzione: 1982

Appellation: IGT Toscana

Production zone: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Florence)

Grape mixture: 100% Cabernet Sauvignon

Vineyard: Il Mulino (7 hectares)

Soil composition: Alluvial terrain produced by the decomposition of marly soils situated upstream

Yield per hectare: 55-60 quintals (2.4-2.7 tons an acre)

Vinification: in stainless steel at a controlled temperature with about 25 days of skin contact

Maturation: 18 months in new French-oak barriques
Bottle aging: 12 months

First year of production: 1982

Bezeichnung: IGT Toscana

Anbaugebiet: Loc. Monsanto - Barberino Val d'Elsa (Florence)

Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon

Bodenbeschaffenheit: Schwemmland aus der Zersetzung von stromaufwärts stammenden lethenhaltigen Böden

Weinberg: Il Mulino (7 Hektar)

Hektarerträge: 55-60 Doppelzentner Trauben

Vinifizierung: in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur für ca. 25 Tage Maischegärung

Ausbau: 18 Monate in französischen Eiche-Barriques im ersten Durchgang

Flaschenreife: 12 Monate

Erstes Produktionsjahr: 1982