



SPUMANTE BRUT ROSÈ METODO CLASSICO 2018

Edificato intorno al X° secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacchiano prende il nome dalla località dove si erge, "Cacchiano" nei pressi di Gaiole.

Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta è a 500 metri di altezza su un poggio da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi.

La superficie totale è di circa 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.

Oggi a vivere il Castello e a gestirne le molteplici attività è Giovanni Ricasoli Firidolfi che sulle orme dell'illustre quadrisavolo Bettino Ricasoli ha dedicato il proprio talento alla produzione vitivinicola.



Denominazione	Spumante Brut Rosé Metodo Classico
Zona di produzione	Monti in Chianti
Estensione vigneto	22,4 ettari
Varietà	Sangiovese
Suolo	Terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
Altitudine del vigneto	380-420 mt slm
Esposizione	Sud
Sistema di allevamento	Cordone orizzontale speronato
Vigne per ettaro	3.300 nei vecchi impianti, 5.000-5.208-5.882 e 9.260 per i più recenti
Vendemmia	A mano, Settembre
Bottiglie prodotte	9.986
Prima fermentazione	A temperatura controllata
Imbottigliamento	Agosto 2020
Prima sboccatura	Settembre 2022 (4.980 bottiglie)
Formato disponibile (L)	0.75

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCHIANO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it