



Castagneto Carducci (LI)

I LUOGHI

Castagneto Carducci (LI)

Stefano e Paola hanno iniziato la loro vita da viticoltori a Bolgheri nel 2000. La scelta non è scaturita da una ricerca di mercato ma da un impulso che ha portato ad incanalare tutte le loro energie verso un progetto unico senza alternativa alcuna.

Il punto di partenza è stato quello di fare una vigna e un vino senza compromessi. La qualità quindi non è il punto di arrivo ma solo un elemento intrinseco che c'è ed è fondamentale. I luoghi incominciato producendo esclusivamente due vini DOC Bolgheri che esprimono appieno equilibrio, eleganza, carattere e capacità evolutiva nel tempo: caratteristiche intrinseche dei grandi vini del territorio Bolgherese.



NON IN VENDITA A:
PI / LI

NUMERO BOTTIGLIE

17.200

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4,3

PRODOTTI



"I LUOGHI ROSSO"
BOLGHERI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tino troncoconico di legno e affinamento per 12 mesi in cemento del solo mosto fiore.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"I LUOGHI FRANCO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Franc da selezione massale su piede franco

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio, affinamento 12 mesi barrique del solo mosto fiore.

Produzione
600 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"PODERE RITORTI"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Melot, Sirah

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 18 mesi in barrique.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"CAMPO AL FICO"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 20 mesi in barrique.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo
Sughero



"SASSOSOLO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione
300 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"FUORISOLCO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione
300 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero