



Finca de 80 hectáreas, de las cuales 33 Ha son viñas, situadas en el corazón del Chianti Classico, en un anfiteatro natural con colinas rodeadas de bosque. Las viñas, con exposición SE y cepas de cerca de 45 años de edad, se hallan a 370 m por encima del nivel del mar. Los rendimientos por hectárea son muy bajos, buscando la máxima calidad.

De su excelente exposición al sol, buen drenaje, un suelo mixto de marga calcárea y poca arcilla nacen vinos blancos y tintos bien estructurados, intensos y aptos para una larga crianza en bodega. La bodega Castellare está comprometida con la preservación de la biodiversidad, esmerándose en no emplear productos químicos para así poder elaborar vinos auténticamente ecológicos.



Propiedades: 33 has. de viñedos ubicadas en las colinas de la zona de Chianti Classico, a 370 metros encima del mar.

Producción: 200.000 botellas al año

<i>Castellare di Castellina Chianti Classico 2021</i> 95% Sangiovetto y 5% Canaiolo	Chianti Classico
<i>Castellare di Castellina Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2020</i> 90% Sangiovetto, 5% Canaiolo y 5% Cilieggiolo	Chianti Classico
<i>Podere Monastero La Pineta Pinot Nero 2020</i> 100% Pinot Noir	Toscana IGT
<i>Castellare di Castellina I Sodi de S. Niccolò 2017</i> 85% Sangiovetto y 15% Malvasia Nera.	Toscana IGT

