



CASTELLO DI VOLPAIA

2019 VOLPAIA

Spumante Pas Dosé - Metodo Classico



COMPOSIZIONE 100% Sangiovese

NOME DEL VIGNETO Castellino

IMPIANTO DEL VIGNETO 2000

CARATTERISTICHE DEL TERRENO - altezza s.l.m.: 393 – 411 m
- terreno di tipo: sabbioso-argilloso

ESPOSIZIONE Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA Marzo caldo seguito da aprile e maggio molto freddi e piovosi. Bel tempo a partire dal 10 giugno con fine mese ed inizio luglio molto caldi e asciutti. Caldo, anche intenso, da metà luglio a fine agosto, intervallato da alcune piogge che hanno garantito una corretta disponibilità idrica del suolo. Tempo generalmente bello, ma sempre con qualche pioggia, durante il mese di settembre e la prima metà di ottobre.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale - 13 Settembre 2019

AFFINAMENTO Vinificato in Barriques di rovere di Allier per 10 mesi. Affinamento in bottiglia, sui lieviti per 20 mesi. Imbottigliato 21 luglio 2020; sboccatura April 2022

ALCOHOL 12,5%

DEGUSTAZIONE - Colore: giallo brillante
- Perlage: molto fine e persistente
- Profumo: complesso ed elegante, con note fresche di frutta esotica accompagnate da leggeri sentori di miele e vaniglia
- Gusto: grande morbidezza con effervescenza cremosa, finale agrumato molto lungo.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti