



CASTELLO DI VOLPAIA

2019 COLTASSALA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



COMPOSIZIONE 95% Sangiovese, 5% Mammolo

NOME DEL VIGNETO Coltassala

RESA -in uva per ha: ql.45
-in vino per ha: hl.30

CARATTERISTICHE DEL TERRENO -altezza s.l.m.: 450 m
-natura: arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso/limoso

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.

VENDEMMIA Manuale 9 Ottobre 2019

AFFIANAMENTO 24 mesi in barriques di rovere Allier, in bottiglia per 6 mesi

CONFEZIONI 6/750ml (in casse di legno)

ALCOHOL/T.A. 14,5% / 5,2g/L

DEGUSTAZIONE -colore: rosso rubino intenso
-profumo: elegante e intenso con note di vaniglia, cacao e frutta sotto spirito.
-gusto: vino di grande struttura destinato ad un lungo invecchiamento



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES