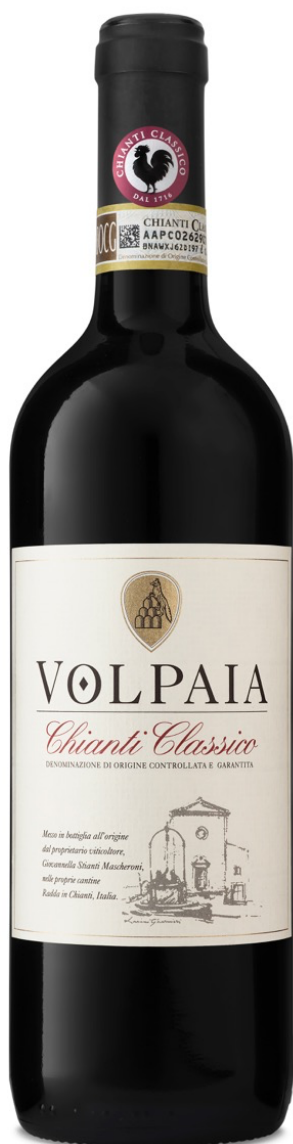




CASTELLO DI VOLPAIA

2021 CHIANTI CLASSICO DOCG

Sull'etichetta del Chianti Classico è raffigurata la Commenda di Sant'Eufrosino, la seconda chiesa più antica di Volpaia. L'architettura della chiesa è stata attribuita a Michelozzo di Bartolomeo (1396-1472), ed è stata costruita nel 1443 su commissione della famiglia Canigiani che viveva a Volpaia. Uno dei membri della famiglia voleva essere nominato Cavaliere dell'ordine di Malta, un ordine religioso/cavalleresco diretto da un "Gran Maestro" che si riportava direttamente al Papa. L'Ordine di Malta richiese al Canigiani che erigesse una chiesa prima di poter essere investito dell'Ordine. La Commenda è stata sconosciuta nel 1932 e dichiarata "Monumento nazionale" nel 1981. Per 13 anni, fino al 1993 La Commenda ospitò ogni anno una famosa mostra d'arte contemporanea. La Commenda è oggi utilizzata per grandi degustazioni, pranzi o eventi internazionali. Nei sotterranei è nascosta una delle cantine di invecchiamento della Fattoria e una grande libreria delle annate storiche nell'azienda.



COMPOSIZIONE Principalmente Sangiovese

ESPOSIZIONE Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata 2021 si è aperta con un mese di marzo piuttosto caldo cui è seguito un brusco abbassamento della temperatura ai primi giorni di aprile che fortunatamente non ha causato molti danni alle gemme. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature più basse della media e da elevata piovosità. L'estate è stata molto calda e particolarmente povera di precipitazioni, ma da metà agosto le temperature sono divenute più miti e ci sono state deboli precipitazioni. Le vendemmie è iniziata leggermente in anticipo rispetto alla norma.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
Inizio Settembre – seconda metà Ottobre - 2021

AFFINAMENTO In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/T.A./R.S. 13,5 % / 5.8g/L / 0.5g/L

DEGUSTAZIONE

- colore: rosso rubino intenso
- profumo: evidenti note di frutta rossa e ciliegie sotto spirito
- gusto: di buona struttura e morbidezza, con retrogusto fruttato



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti

FATTORIA CASTELLO DI VOLPAIA DI GIOVANNELLA STIANTI - VOLPAIA - 53017 RADDA IN CHIANTI - SIENA
TEL. 0577 738066 - FAX 0577 738619 www.volpaia.com info@volpaia.com