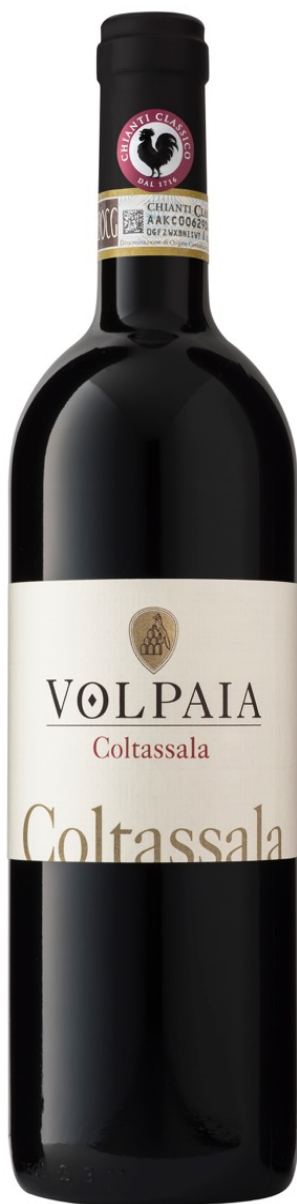




CASTELLO DI VOLPAIA

2021 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 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.

VENDEMMIA Manuale 4 Ottobre e 11 Ottobre 2021

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

CONFEZIONI 6/750ml (in casse di legno)

ALCOHOL/T.A. 14 % / 5,7g/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