



CASTELLO DI VOLPAIA

2020 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 2020 è iniziata con un inverno ed una primavera relativamente caldi che hanno determinato germogliamento e fioritura anticipate. Le temperature si sono abbassate solo nei primi 20 giorni di giugno, per rialzarsi subito dopo e mantenersi alte per tutta l'estate, anche se non hanno raggiunto mai picchi altissimi per lunghi periodi. Le piogge, piuttosto scarse nell'inverno, sono state invece abbondanti nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. Sono poi mancate quasi completamente nell'estate per ripresentarsi a fine agosto e durante la vendemmia. L'estate è stata quindi calda e secca e le viti hanno subito uno stress idrico generalmente moderato. La vendemmia è avvenuta in anticipo di circa una settimana rispetto alla media degli ultimi anni. Alla raccolta le uve si sono presentate perfettamente sane, anche quelle raccolte per ultime - e quindi dopo le piogge che hanno intervallato la vendemmia - con buccia spessa e vinaccioli perfettamente maturi.

VENDEMMIA Manuale 29 Settembre 2020

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

CONFEZIONI 6/750ml (in casse di legno)

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