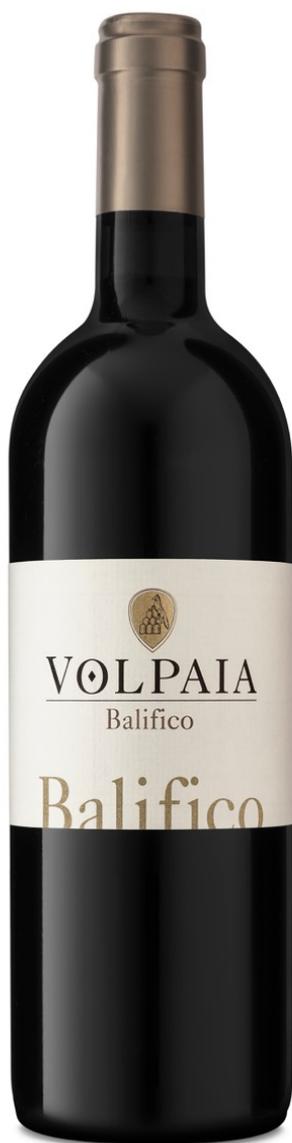




# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2021 BALIFICO TOSCANA IGT



**COMPOSIZIONE** 65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

**NOME DEL VIGNETO** Balifico

**VARIETA'** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**RESA** -in uva per ha : ql. 60  
-in vino per ha: hl. 40

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO** -altezza: s.l.m. 450 m  
-natura: Arenaria (Oligocene)  
-di tipo: sabbioso/limoso, con elevato scheletro

**ESPOSIZIONE** Sud – sud-est (Sangiovese); sud-est (Cabernet Sauvignon)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot (Sangiovese); Cordone speronato (Cabernet Sauvignon)

**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  
14 Ottobre 2021 per il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon

**AFFINAMENTO** 18 mesi in Barriques di rovere di Allier

**CONFEZIONI** 6/750ml in casse di legno

**ALCOHOL/T.A./R.S.** 14% / 5,3g/L

**DEGUSTAZIONE** -colore: rosso rubino intenso, con riflessi viola scuri.  
-profumo: fine ed elegante con note di mora e mirtillo abbinata a sentori di cannella e boisèe.  
-gusto: morbido, rotondo con buona struttura.  
Retrogusto di frutta rossa molto persistente.



**UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES**