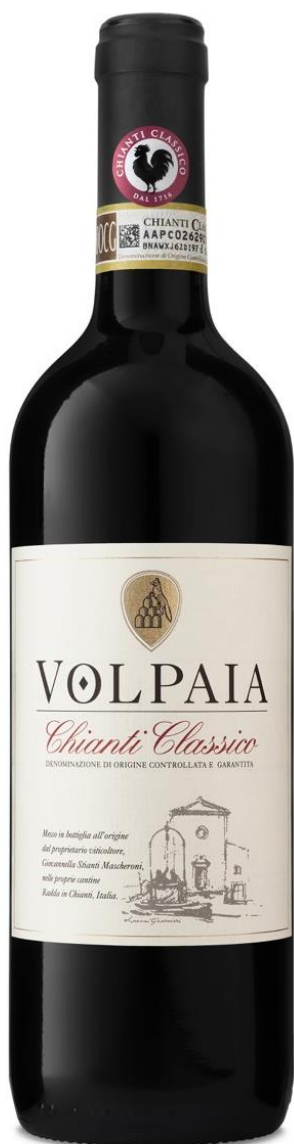




CASTELLO DI VOLPAIA

2024 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 sconsacrata nel 1932 e dichiarata "Monumento nazionale" nel 1981. Per 13 anni, fino al 1993 La Commenda ospitò ogni anno una famosa mostra d'altre 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 2024 è stata segnata da un andamento climatico estremamente variabile. Dopo un inverno mite e piovoso, che ha favorito un germogliamento precoce, la stagione è proseguita con una primavera fresca e abbondante di precipitazioni. L'estate, al contrario, è stata contraddistinta da temperature elevate e da una marcata siccità. Le prime piogge sono arrivate soltanto verso la fine di agosto, aprendo la strada a un mese di settembre temperato e caratterizzato da frequenti eventi piovosi.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
Inizio Settembre – seconda metà Ottobre - 2024

AFFINAMENTO In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/T.A./R.S. 13 % / 5.5g/L / <0,1g/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



VINO BIOLOGICO