



CASTELLO DI VOLPAIA

2022 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



COMPOSIZIONE 100% Sangiovese

NOME DEL VIGNETO Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia

IMPIANTO DEL VIGNETO 1970 – 2002

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

- altezza s.l.m.: 400/600 m.
- natura: arenaria (oligocene)
- di tipo: sabbioso/limoso con elevato scheletro, argilloso (Santa Maria Novella, Castellino)

ESPOSIZIONE RESA

- Sud, sud-est, sud-ovest
- ql. 50-65 in uva per ettaro
- hl. 35-45 in vino per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Inverno caldo e poco piovoso. Marzo dapprima caldo e poi freddo che ha comportato un germogliamento ritardato.

Da aprile temperatura generalmente sopra la media con scarsissime piogge. Fioritura iniziata il 20 maggio. Una grandinata il 7 luglio ha colpito in maniera lieve un po' tutta l'azienda. Primi acini invaiati al 18 luglio. Intorno al 16-19 agosto forti piogge ma le temperature sono rimaste alte. Gli acini si sono presentati con bucce spesse e tannini maturi. Vendemmia da metà settembre fino ai primi di novembre.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
20 settembre - 3 Ottobre 2022

AFFINAMENTO In botte di Rovere Francese e Sloveno per 24 mesi e in bottiglia per 3 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/AC. TOT. 14% / 5,6g/L

DEGUSTAZIONE

- colore: rosso rubino di media intensità, con lievi riflessi granati.
- Profumo: elegante e intenso, con evidenti note di spezie fuse con i sentori fruttati.
- Gusto: di buona struttura con tannini ben evidenti e grande persistenza



VINO BIOLOGICO

FATTORIA CASTELLO DI VOLPAIA SOCIETA' AGRICOLA SOCIETA' SEMPLICE

P.I. 01546440528 - Via Pier Capponi, 2 - 53017 RADDA IN CHIANTI - SIENA

TEL. 0577 738066 - FAX 0577 738619 www.volpaia.com info@volpaia.com



CASTELLO DI VOLPAIA