



CASTELLO DI VOLPAIA

2010 VOLPAIA

Spumante Brut - Metodo Classico



COMPOSIZIONE	100% Sangiovese
NOME DEL VIGNETO	Castellino
IMPIANTO DEL VIGNETO	2000
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	- altezza s.l.m.: 393 – 411 m - terreno di tipo: sabbioso-argilloso
ESPOSIZIONE	Sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
CARATTERISTICHE DELL'ANNATA	Il 2010 sarà ricordato come un'annata generalmente fresca e discretamente piovosa. Le fasi fenologiche sono state tutte ritardate di circa una settimana. In Estate non ci sono mai state temperature molto alte e non è mai mancata l'acqua nei terreni. Lo sviluppo delle piante è stato buono e buona la fruttificazione. La maturazione è stata lenta e la vendemmia leggermente in ritardo rispetto alla media degli ultimi anni.
RACCOLTA DELLE UVE	Manuale - 13 Settembre 2010
AFFINAMENTO	Vinificato in Barriques di rovere di Allier per 6 mesi. Affinamento in bottiglia, sui lieviti per 7 anni
ALCOHOL	12,5%
DEGUSTAZIONE	- Colore: giallo brillante con riflessi dorati - Perlage: molto fine e persistente - Profumo: complesso ed elegante, con note fresche di frutta esotica accompagnate da leggeri sentori di miele e vaniglia - Gusto: grande morbidezza con effervescenza cremosa, finale agrumato molto lungo.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti