



CASTELLO DI VOLPAIA

2016 CHIANTI CLASSICO DOCG



COMPOSIZIONE 90% Sangiovese, 10% Merlot

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

IMPIANTO DEL VIGNETO 1972-2004

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

- Altezza s.l.m.: 400/600 m.
- Natura: arenaria (oligocene)
- Di tipo: sabbioso/limoso (Castellino e Santa Maria Novella)

ESPOSIZIONE Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

RESA

- ql. 50-65 in uva per ettaro
- hl. 35-45 in vino per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata è iniziata con una primavera dapprima calda e poi molto piovosa fino alla metà di giugno, cui è seguita un'estate calda e siccitosa con forte stress idrico delle viti. Una pioggia importante a metà settembre, seguita dall'abbassamento della temperatura, ha permesso di completare perfettamente la maturazione delle uve.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
13 settembre - 12 ottobre 2016

AFFINAMENTO In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/T.A./R.S. 14% / 5.6g/L / 0.8g/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

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti