



CASTELLO DI VOLPAIA

2017 COLTASSALA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



COMPOSIZIONE 95% Sangiovese, 5% Mammolo

NOME DEL VIGNETO Coltassala

RESA -in uva per ha: ql.45
-in vino per ha: hl.30

CARATTERISTICHE DEL TERRENO -altezza s.l.m.: 450 m
-natura: arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso/limoso

ESPOSIZIONE Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA Annata record per caldo e siccità iniziata con germogliamento anticipato e successiva gelata tardiva intorno al 20 aprile che ha colpito le zone più basse di Volpaia. Sia i mesi primaverili che quelli estivi sono stati caratterizzati da temperature più alte della media e da scarsissime precipitazioni con conseguente scarso sviluppo della vegetazione e ridotta fruttificazione. Alcune providenziali piogge cadute intorno al 10 settembre hanno permesso alle viti di portare a termine il processo di maturazione. La vendemmia è stata anticipata e la produzione è stata particolarmente scarsa.

VENDEMMIA Manuale 22 Settembre 2017

AFFIANAMENTO 24 mesi in barriques di rovere Allier, in bottiglia per 6 mesi

CONFEZIONI 6/750ml (in casse di legno)

ALCOHOL/T.A./R.S. 14% / 6,1g/L / 0.8g/L

DEGUSTAZIONE -colore: rosso rubino intenso
-profumo: elegante e intenso con note di vaniglia, cacao e frutta sotto spirito.
-gusto: vino di grande struttura destinato ad un lungo invecchiamento



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti

FATTORIA CASTELLO DI VOLPAIA DI GIOVANNELLA STIANTI - VOLPAIA - 53017 RADDA IN CHIANTI - SIENA
TEL. 0577 738066 - FAX 0577 738619 www.volpaia.com info@volpaia.com