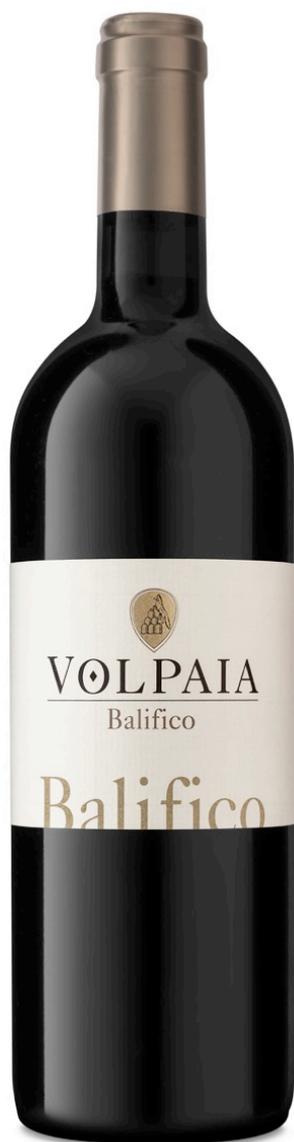




CASTELLO DI VOLPAIA

2012 BALIFICO TOSCANA IGT



COMPOSIZIONE 65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

NOME DEL VIGNETO Balifico

VARIETA' Sangiovese, Cabernet Sauvignon

RESA -in uva per ha : ql. 60
-in vino per ha: hl. 40

CARATTERISTICHE DEL TERRENO -altezza: s.l.m. 450 m
-natura: Arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso/limoso, con elevato scheletro

ESPOSIZIONE Sud – sud-est (Sangiovese); sud-est (Cabernet Sauvignon)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot (Sangiovese); Cordone speronato (Cabernet Sauvignon)

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA Quella del 2012 è stata l'estate più calda e seccata che si sia mai avuta a Volpaia come in tutta la Toscana. Le temperature sono state spesso sopra le medie stagionali e le piogge, cadute abbondanti in primavera, sono mancate per tutta la stagione, causando un certo stress idrico alle piante. Le precipitazioni dei primi giorni di settembre, cui è seguito un periodo di bella stagione, hanno permesso un buon andamento della maturazione. Le produzioni sono state particolarmente basse.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
16 Ottobre 2012
AFFINAMENTO 18 mesi in Barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 6/750ml in casse di legno

ALCOHOL/T.A./R.S. 14,5% / 5.3g/L / 1.1g/L

DEGUSTAZIONE -colore: rosso rubino intenso, con riflessi viola scuri.
-profumo: fine ed elegante con note di mora e mirtillo abbinate a sentori di cannella e boisèe.
-gusto: morbido, rotondo con buona struttura.
Retrogusto di frutta rossa molto persistente.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti