



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2018 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** Marzo caldo seguito da aprile e maggio molto freddi e piovosi. Bel tempo a partire dal 10 giugno con fine mese ed inizio luglio molto caldi e asciutti. Caldo, anche intenso, da metà luglio a fine agosto, intervallato da alcune piogge che hanno garantito una corretta disponibilità idrica del suolo. Tempo generalmente bello, ma sempre con qualche pioggia, durante il mese di settembre e la prima metà di ottobre. Germogliamento in leggero ritardo, fioritura in ritardo di circa 10 giorni. Sviluppo delle viti repentino e vigoroso nel mese di giugno. L'invaiaura è iniziata in leggero ritardo ed è proseguita piuttosto lentamente. Inizio raccolta in ritardo di qualche giorno rispetto agli ultimi anni.

**VENDEMMIA** Manuale 22 Ottobre 2018

**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% / 5,8g/L / 1.4g/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](http://www.volpaia.com) [info@volpaia.com](mailto:info@volpaia.com)