



CASTELLO DI VOLPAIA

2018 IL PURO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

COMPOSIZIONE 100% Sangiovese

NOME DEL VIGNETO Casanova

UVE CON CUI E' SELEZIONATO Selezione di 25 cloni di Sangiovese autoctoni di Volpaia

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

IMPIANTO DEL VIGNETO 2001

CARATTERISTICHE DEL TERRENO -altezza s.l.m.: 480 m
-natura: arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso-limoso

ESPOSIZIONE Sud – sud-est

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.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale - 8 Ottobre 2018

AFFINAMENTO 18 mesi in barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 1/750ml casse di legno

ALCOHOL/AC. TOT. 14,5% / 5,8g/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.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti



25 cloni autoctoni di Sangiovese allevati nella vigna di Casanova in oltre 60 anni di accurata selezione clonale per dar vita a un vino unico e speciale: Il Puro.

Prodotto in sole 1.483 bottiglie Il Puro 2006 rappresenta la più preziosa espressione del terroir di Volpaia.

100% Sangiovese, 100% Chianti Classico, 100% Agricoltura Biologica, zero emissioni di CO2. In una parola, Il Puro.