



CASTELLO DI VOLPAIA

2019 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



COMPOSIZIONE 100% Sangiovese

NOME DEL VIGNETO Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Pratulino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia

IMPIANTO DEL VIGNETO 1970 – 2002

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

- altezza s.l.m.: 400/600 m.
- natura: arenaria (oligocene)
- di tipo: sabbioso/limoso con elevato scheletro, argilloso (Santa Maria Novella, Castellino)

ESPOSIZIONE RESA

- Sud, sud-est, sud-ovest
- ql. 50-65 in uva per ettaro
- hl. 35-45 in vino per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO CARATTERISTICHE DELL'ANNATA

Guyot

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.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
29 settembre - 12 Ottobre 2019

AFFINAMENTO In botte di Rovere Francese e Sloveno per 24 mesi e in bottiglia per 3 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/AC. TOT./ZUCCH. 14% / 5,3g/L / 0,8g/L

DEGUSTAZIONE

- colore: rosso rubino di media intensità, con lievi riflessi granati.
- Profumo: elegante e intenso, con evidenti note di spezie fuse con i sentori fruttati.
- Gusto: di buona struttura con tannini ben evidenti e grande persistenza



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