



CASTELLO DI VOLPAIA

2017 VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



COMPOSIZIONE 60% Trebbiano, 40% Malvasia Bianca del Chianti

NOME DEL VIGNETO Casalino

IMPIANTO DEL 1988

VIGNETO

RACCOLTA DELLE Manuale

UVE Settembre 2017

VINIFICAZIONE Verso la fine di Settembre, prima della vendemmia delle uve bianche, i migliori grappoli di Trebbiano e Malvasia vengono raccolti e trasportati in vinsantaia, un locale sottotetto in cui le finestre restano sempre aperte per favorire la circolazione d'aria. Qui vengono appesi a lunghe catene e, grazie al particolare microclima di Volpaia caratterizzato da inverni freddi e asciutti, appassiscono fino a Febbraio, quando raggiungono la concentrazione desiderata che garantirà al Vinsanto un elevato grado alcolico ed un buon tenore di zuccheri residui. Le uve appassite vengono quindi pigiate e il mosto ottenuto, dopo una chiarifica naturale, viene travasato nei tradizionali caratelli di rovere insieme alla madre, cioè alla feccia del Vinsanto che è stato appena tolto da quei caratelli. La madre permette l'avvio di una fermentazione molto lenta, che può durare 5 anni, durante i quali si sviluppano i caratteri tipici del Vinsanto del Chianti Classico. Al termine di questo periodo, il Vinsanto viene separato dalla madre, illimpidito e imbottigliato.

ALCOHOL/AC. 15,5% / 6,3g/L / 110g/L

TOT./ZUCCH.

CONFEZIONI 6/375ml

DEGUSTAZIONE

-colore: ambra scintillante

-profumo: note di fichi secchi, caramello e confettura di albicocche

-sapore: caldo ed avvolgente con finale di mandorla.