



CASTELLO DI VOLPAIA

2019 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.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale - 7 Ottobre 2019

AFFINAMENTO 18 mesi in barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 1/750ml casse di legno

ALCOHOL/AC. TOT. 14% / 5,4g/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.



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.