



CASTELLO DI VOLPAIA

2021 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

L'annata 2021 si è aperta con un mese di marzo piuttosto caldo cui è seguito un brusco abbassamento della temperatura ai primi giorni di aprile che fortunatamente non ha causato molti danni alle gemme. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da temperature più basse della media e da elevata piovosità. L'estate è stata molto calda e particolarmente povera di precipitazioni, ma da metà agosto le temperature sono divenute più miti e ci sono state deboli precipitazioni. Le vendemmie è iniziata leggermente in anticipo rispetto alla norma.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
27 settembre - 15 Ottobre 2021

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

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/AC. TOT. 14% / 6g/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