



CASTELLO DI VOLPAIA

2020 VOLPAIA

Spumante Pas Dosé - Metodo Classico



COMPOSIZIONE 100% Sangiovese

NOME DEL VIGNETO Castellino

IMPIANTO DEL VIGNETO 2000

CARATTERISTICHE DEL TERRENO - altezza s.l.m.: 393 – 411 m
- terreno di tipo: sabbioso-argilloso

ESPOSIZIONE Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata 2020 è iniziata con un inverno ed una primavera relativamente caldi che hanno determinato germogliamento e fioritura anticipate. Le temperature si sono abbassate solo nei primi 20 giorni di giugno, per rialzarsi subito dopo e mantenersi alte per tutta l'estate, anche se non hanno raggiunto mai picchi altissimi per lunghi periodi. Le piogge, piuttosto scarse nell'inverno, sono state invece abbondanti nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. Sono poi mancate quasi completamente nell'estate per ripresentarsi a fine agosto e durante la vendemmia. L'estate è stata quindi calda e secca e le viti hanno subito uno stress idrico generalmente moderato. La vendemmia è avvenuta in anticipo di circa una settimana rispetto alla media degli ultimi anni. Alla raccolta le uve si sono presentate perfettamente sane, anche quelle raccolte per ultime - e quindi dopo le piogge che hanno intervallato la vendemmia - con buccia spessa e vinaccioli perfettamente maturi.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale - 11 Settembre 2020

AFFINAMENTO Vinificato in Barriques di rovere di Allier per 8 mesi. Affinamento in bottiglia, sui lieviti per 18 mesi

ALCOHOL 12,5%

DEGUSTAZIONE - Colore: giallo brillante
- Perlage: molto fine e persistente
- Profumo: complesso ed elegante, con note fresche di frutta esotica accompagnate da leggeri sentori di miele e vaniglia
- Gusto: grande morbidezza con effervescenza cremosa, finale agrumato molto lungo.



UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti