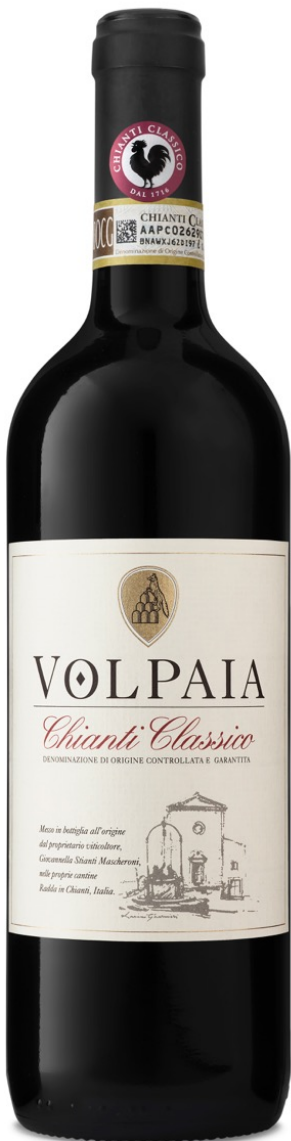




CASTELLO DI VOLPAIA

2022 CHIANTI CLASSICO DOCG

Sull'etichetta del Chianti Classico è raffigurata la Commenda di Sant'Eufrosino, la seconda chiesa più antica di Volpaia. L'architettura della chiesa è stata attribuita a Michelozzo di Bartolomeo (1396-1472), ed è stata costruita nel 1443 su commissione della famiglia Canigiani che viveva a Volpaia. Uno dei membri della famiglia voleva essere nominato Cavaliere dell'ordine di Malta, un ordine religioso/cavalleresco diretto da un "Gran Maestro" che si riportava direttamente al Papa. L'Ordine di Malta richiese al Canigiani che erigesse una chiesa prima di poter essere investito dell'Ordine. La Commenda è stata sconsacrata nel 1932 e dichiarata "Monumento nazionale" nel 1981. Per 13 anni, fino al 1993 La Commenda ospitò ogni anno una famosa mostra d'arte contemporanea. La Commenda è oggi utilizzata per grandi degustazioni, pranzi o eventi internazionali. Nei sotterranei è nascosta una delle cantine di invecchiamento della Fattoria e una grande libreria delle annate storiche nell'azienda.



COMPOSIZIONE	Principalmente Sangiovese
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est
CARATTERISTICHE DELL'ANNATA	Inverno caldo e poco piovoso. Marzo dapprima caldo e poi freddo che ha comportato un germogliamento ritardato. Da aprile temperatura generalmente sopra la media con scarsissime piogge. Fioritura iniziata il 20 maggio. Una grandinata il 7 luglio ha colpito in maniera lieve un po' tutta l'azienda. Primi acini invaiati al 18 luglio. Intorno al 16-19 agosto forti piogge ma le temperature sono rimaste alte. Gli acini si sono presentati con bucce spesse e tannini maturi. Vendemmia da metà settembre fino ai primi di novembre.
RACCOLTA DELLE UVE	Manuale Inizio Settembre – seconda metà Ottobre - 2022
AFFINAMENTO	In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi
CONFEZIONI	6-12/750ml
ALCOHOL/T.A./R.S.	13,5 % / 5.3g/L / 0.5g/L
DEGUSTAZIONE	-colore: rosso rubino intenso -profumo: evidenti note di frutta rossa e ciliegie sotto spirito -gusto: di buona struttura e morbidezza, con retrogusto fruttato



VINO BIOLOGICO