



CASTELLO DI VOLPAIA

Volpaia Vermentino Superiore 2024 Maremma Toscana Doc



COMPOSIZIONE

100% vermentino

VIGNE

Prile

ETTARI PIANTATI

2 Ha

ETA' DELLE VIGNE

2001-2004

TERRENO

Sabbia (80%), Argilla (15%), Limo (5%) e Ciottoli

ALITUDINE

40 - 60 metri

ESPOSIZIONE

Sud-Sudest

DENSITA'

9.600 viti/ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Annata caratterizzata da forti variazioni delle condizioni meteorologiche, la 2024 si è aperta con un germogliamento anticipato dovuto ad un inverno caldo e piovoso. La primavera è stata fresca e ricca di precipitazioni. L'estate invece si è caratterizzata per temperature molto alte e forte siccità.

Solo a fine agosto sono cadute le prime piogge e a queste è seguito un settembre temperato con diversi eventi piovosi.

DATA VENDEMMIA

29 agosto 2024 e 6-10 settembre 2024

INVECCHIAMENTO

Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale fino a Maggio 2025, successiva decantazione ed imbottigliamento

CASE PACK

6/750ml

ALCOOL e

13% - 5,39 – PH 3.34

ACIDITA'

Colore: giallo paglierino brillante ed intenso

NOTE DI

Olfatto: i tipici sentori di erbe aromatiche

DEGUSTAZIONE

del vermentino si fondono con ricordi di fiori di campo e spezie dolci

Gusto: pieno ed armonico, tornano le note di fiori e di erbe accompagnate da ricordi di mandorla sul finale. Lungo e particolarmente sapido.



VINO BIOLOGICO