



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2019 CHIANTI CLASSICO DOCG



**COMPOSIZIONE** 90% Sangiovese, 10% Merlot

**NOME DEL VIGNETO** Campo a Pitti, Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia.

**IMPIANTO DEL VIGNETO** 1972-2004

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**  
-Altezza s.l.m.: 400/600 m.  
-Natura: arenaria (oligocene)  
-Di tipo: sabbioso/limoso (Castellino e Santa Maria Novella)

**ESPOSIZIONE** Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

**RESA**  
-ql. 50-65 in uva per ettaro  
-hl. 35-45 in vino per ettaro

**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  
24 Settembre - 11 Ottobre - 2019

**AFFINAMENTO** In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

**CONFEZIONI** 6-12/750ml

**ALCOHOL/T.A./R.S.** 14 % / 5.5g/L / 0.6g/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

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*