



# CASTELLO DI VOLPAIA

2018 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**

Guyot

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. Germogliamento in leggero ritardo, fioritura in ritardo di circa 10 giorni. Sviluppo delle viti repentino e vigoroso nel mese di giugno. L'invaiaura è iniziata in leggero ritardo ed è proseguita piuttosto lentamente. Inizio raccolta in ritardo di qualche giorno rispetto agli ultimi anni.

**RACCOLTA DELLE UVE**

Manuale  
1-12 Ottobre 2018

**AFFINAMENTO**

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

**CONFEZIONI**

6-12/750ml

**ALCOHOL/AC. TOT./ZUCCH. DEGUSTAZIONE**

14,5% / 5,8g/L / 0,6g/L

- 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**

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*