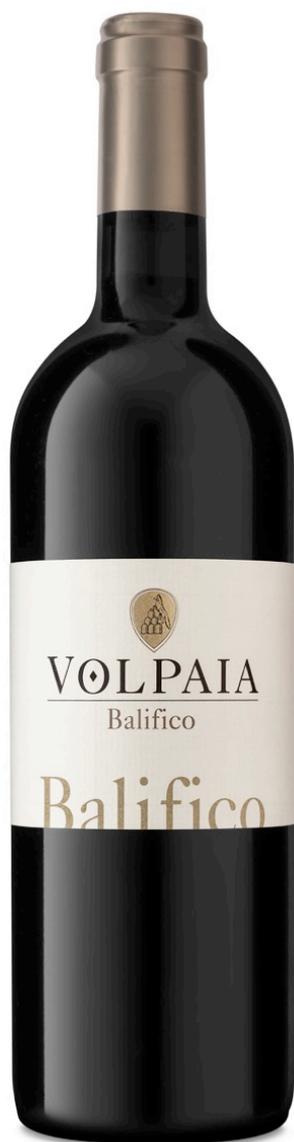




CASTELLO DI VOLPAIA

2015 BALIFICO TOSCANA IGT



COMPOSIZIONE 65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

NOME DEL VIGNETO Balifico

VARIETA' Sangiovese, Cabernet Sauvignon

RESA -in uva per ha : ql. 60
-in vino per ha: hl. 40

CARATTERISTICHE DEL TERRENO -altezza: s.l.m. 450 m
-natura: Arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso/limoso, con elevato scheletro

ESPOSIZIONE Sud – sud-est (Sangiovese); sud-est (Cabernet Sauvignon)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot (Sangiovese); Cordone speronato (Cabernet Sauvignon)

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA Annata calda fin dal mese di maggio con fasi fenologiche anticipate di 10 gironi rispetto alla media. Il mese di luglio caldissimo (il più caldo mai registrato in Italia) ed asciutto ha causato un leggero stress idrico delle viti che ha favorito l'avvio della maturazione. Le temperature sono rimaste alte per tutto il mese di agosto e di settembre, ma alcune giornate di pioggia in questo periodo hanno garantito alle uve di raggiungere in anticipo una maturazione di eccezionale qualità.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
Sangiovese 2 ottobre – Cabernet Sauvignon 9 ottobre

AFFINAMENTO 18 mesi in Barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 6/750ml in casse di legno

ALCOHOL/T.A./R.S. 14% / 5.22g/L / 1.2 g/L

DEGUSTAZIONE -colore: rosso rubino intenso, con riflessi viola scuri.
-profumo: fine ed elegante con note di mora e mirtillo abbinata a sentori di cannella e boisée.
-gusto: morbido, rotondo con buona struttura.
Retrogusto di frutta rossa molto persistente.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti