



CASTELLO DI VOLPAIA

2014 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

L'annata è stata relativamente fresca con piogge frequenti soprattutto in primavera ed inizio estate. Le temperature sono state elevate solo nella seconda metà di luglio, mentre agosto è stato meno caldo del solito. Il mese di settembre è iniziato con alcune piogge che hanno fatto temere il peggio, ma dalla metà del mese il tempo si è messo al bello fino a fine vendemmia. La maturazione delle uve è avvenuta lentamente e la raccolta è stata effettuata in ritardo di alcuni giorni rispetto alla media.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
6 ottobre - 14 ottobre, 2014

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. 14% / 5,6g/L / 1,6g/L

DEGUSTAZIONE

- 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

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti