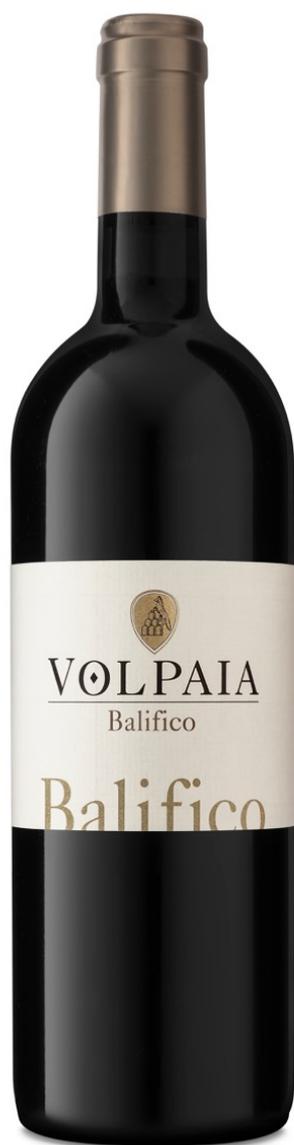




CASTELLO DI VOLPAIA

2018 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 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
28 Settembre 2018 per il Sangiovese 10 Ottobre per il Cabernet Sauvignon

AFFINAMENTO 18 mesi in Barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 6/750ml in casse di legno

ALCOHOL/T.A./R.S. 14,5% / 5.34g/L / 1,1 g/L

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

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti