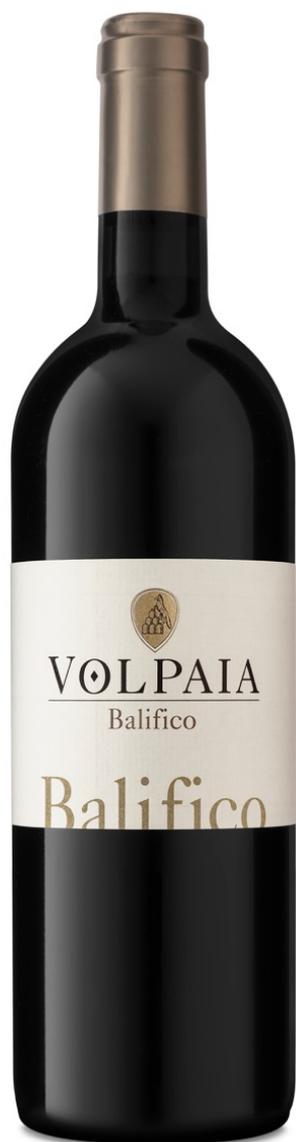




# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2017 BALIFICO TOSCANA IGT



<b>COMPOSIZIONE</b>	65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon
<b>NOME DEL VIGNETO</b>	Balifico
<b>VARIETA'</b>	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
<b>RESA</b>	-in uva per ha : ql. 60 -in vino per ha: hl. 40
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO</b>	-altezza: s.l.m. 450 m -natura: Arenaria (Oligocene) -di tipo: sabbioso/limoso, con elevato scheletro
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud – sud-est (Sangiovese); sud-est (Cabernet Sauvignon)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot (Sangiovese); Cordone speronato (Cabernet Sauvignon)
<b>CARATTERISTICHE DELL'ANNATA</b>	L'annata è iniziata con una primavera dapprima calda e poi molto piovosa fino alla metà di giugno, cui è seguita un'estate calda e siccitosa con forte stress idrico delle viti. Una pioggia importante a metà settembre, seguita dall'abbassamento della temperatura, ha permesso di completare perfettamente la maturazione delle uve.
<b>RACCOLTA DELLE UVE</b>	Manuale 29 Settembre 2017 per il Sangiovese come per il Cabernet Sauvignon
<b>AFFINAMENTO</b>	18 mesi in Barriques di rovere di Allier
<b>CONFEZIONI</b>	6/750ml in casse di legno
<b>ALCOHOL/T.A./R.S.</b>	14% / 5.4g/L / 1,1 g/L
<b>DEGUSTAZIONE</b>	-colore: rosso rubino intenso, con riflessi viola scuri. -profumo: fine ed elegante con note di mora e mirtillo abbinato a sentori di cannella e boisée. -gusto: morbido, rotondo con buona struttura. Retrogusto di frutta rossa molto persistente.

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*