



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2017 IL PURO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

**COMPOSIZIONE** 100% Sangiovese

**NOME DEL VIGNETO** Casanova

**UVE CON CUI E' SELEZIONATO** Selezione di 25 cloni di Sangiovese autoctoni di Volpaia

**RESA** -in uva per ha : ql. 45  
-in vino per ha: hl. 30

**IMPIANTO DEL VIGNETO** 2001

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO** -altezza s.l.m.: 480 m  
-natura: arenaria (Oligocene)  
-di tipo: sabbioso-limoso

**ESPOSIZIONE** Sud – sud-est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**CARATTERISTICHE DELL'ANNATA** Annata record per caldo e siccità iniziata con germogliamento anticipato e successiva gelata tardiva intorno al 20 aprile che ha colpito le zone più basse di Volpaia. Sia i mesi primaverili che quelli estivi sono stati caratterizzati da temperature più alte della media e da scarsissime precipitazioni con conseguente scarso sviluppo della vegetazione e ridotta fruttificazione. Alcune provvidenziali piogge cadute intorno al 10 settembre hanno permesso alle viti di portare a termine il processo di maturazione. La vendemmia è stata anticipata e la produzione è stata particolarmente scarsa.

**RACCOLTA DELLE UVE** Manuale - 22 Settembre 2017

**AFFINAMENTO** 18 mesi in barriques di rovere di Allier

**CONFEZIONI** 1/750ml casse di legno

**ALCOHOL/AC. TOT./ZUCCH.** 14% / 5,7g/L / 0,9g/L

**DEGUSTAZIONE**

-colore: rosso rubino intenso  
-profumo: elegante e intenso con note di vaniglia, cacao e frutta sotto spirito  
-gusto: vino di grande struttura destinato ad un lungo invecchiamento.



25 cloni autoctoni di Sangiovese allevati nella vigna di Casanova in oltre 60 anni di accurata selezione clonale per dar vita a un vino unico e speciale: Il Puro.

Prodotto in sole 1.483 bottiglie Il Puro 2006 rappresenta la più preziosa espressione del terroir di Volpaia.

100% Sangiovese, 100% Chianti Classico, 100% Agricoltura Biologica, zero emissioni di CO2. In una parola, Il Puro.

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*