



CASTELLO DI VOLPAIA

2008 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 Dopo un inverno non molto freddo e poco piovoso, l'annata si è aperta con un germogliamento regolare. La crescita dei germogli è stata rallentata dalle basse temperature e dalle forti piogge, con conseguente ritardo nella fioritura. L'estate è stata molto calda con assenza di precipitazioni, ad un Settembre fresco è seguito uno splendido Ottobre che ha permesso una buona maturazione delle uve, se pur con circa 10 giorni di ritardo rispetto al normale.
La produzione è stata scarsa ma di elevatissima qualità.

RACCOLTA DELLE UVE 13 Ottobre 2008

AFFINAMENTO 18 mesi in barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 6/750ml in casse di legno

ALCOHOL/T.A./R.S. 14,0% / 5.10g/L / 1.7g/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