



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2009 CHIANTI CLASSICO DOCG



**COMPOSIZIONE** 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

**NOME DEL VIGNETO** Campo a Pitti, Campo alla Fonte (Syrah), Casavecchia, Cassetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina (Merlot and Sangiovese), Santa Caterina Vecchia, Santa Maria Novella, Vignavecchia.

**IMPIANTO DEL VIGNETO** 1970-2004

**CARATTERISTICHE E DEL TERRENO**

- Altezza s.l.m.: 400/600 m.
- Natura: arenaria (oligocene)
- Di tipo: sabbioso/limoso (Castellino e Santa Maria Novella)

**ESPOSIZIONE** Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

**RESA**

- ql. 50-65 in uva per ettaro
- hl. 35-45 in vino per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot, Cordone Speronato (Santa Maria Novella)

**CARATTERISTICHE DELL'ANNATA** Annata caratterizzata da forte piovosità fino alla metà di giugno e poi da caldo anche intenso e siccità fino a metà ottobre. La maturazione è stata molto lenta a causa dello stress idrico, specie nei terreni più sabbiosi e ricchi di scheletro. La vendemmia si è svolta tra la metà di settembre e la metà di ottobre.

**RACCOLTA DELLE UVE** Manuale  
18 Settembre – 09 Ottobre, 2009

**AFFINAMENTO** In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

**CONFEZIONI ALCOHOL/T.A./R.S.** 6-12/750ml  
13,5% / 5.0g/L / 2.3g/L

**DEGUSTAZIONE**

- colore: rosso rubino intenso
- profumo: evidenti note di frutta rossa e ciliegie sotto spirito
- gusto: di buona struttura e morbidezza, con retrogusto fruttato

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*