



# CASTELLO DI VOLPAIA

## 2008 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



**COMPOSIZIONE** 100% Sangiovese

**NOME DEL VIGNETO** Campo a Pitti, Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Pratolino, Santa Caterina, Santa Caterina Vecchia, Santa Maria Novella, Vignavecchia

**IMPIANTO DEL VIGNETO** 1970 – 2002

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**

- altezza s.l.m.: 400/600 m.
- natura: arenaria (oligocene)
- di tipo: sabbioso/limoso con elevato scheletro, argilloso (Santa Maria Novella, Castellino)

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

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

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO** Guyot e Cordone Speronato (Santa Maria Novella)

**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** Manuale

27 Settembre – 10 Ottobre, 2008

**AFFINAMENTO**

Parte in botte e parte in barriques per 24 mesi, in bottiglia per 3 mesi

**CONFEZIONI** 6-12/750ml

**ALCOHOL/T.A./R.S.** 13.5% / 5.3g/L / 1.8g/L

**DEGUSTAZIONE**

- colore: rosso rubino di media intensità, con lievi riflessi granati.
- Profumo: elegante e intenso, con evidenti note di spezie fuse con i sentori fruttati.
- Gusto: di buona struttura con tannini ben evidenti e grande persistenza

CASTELLO DI VOLPAIA  
*Radda in Chianti*