



CASTELLO DI VOLPAIA

2008 COLTASSALA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



COMPOSIZIONE 95% Sangiovese, 5% Mammolo

NOME DEL VIGNETO Coltassala

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

CARATTERISTICHE E DEL TERRENO -altezza s.l.m.: 450 m
-natura: arenaria (Oligocene)
-di tipo: sabbioso/limoso

ESPOSIZIONE Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

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.

VENDEMMIA Manuale - Ottobre 9, 2008

AFFIANAMENTO 18 mesi in barriques di rovere Allier, in bottiglia per 6 mesi

CONFEZIONI 6/750ml (in casse di legno)

ALCOHOL/T.A./R.S. 13.5% / 5.4g/L / 1.8g/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

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti