



CASTELLO DI VOLPAIA

2006 CHIANTI CLASSICO DOCG



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

RESA -in vino per ha: hl. 30

IMPIANTO DEL VIGNETO 1999

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

ESPOSIZIONE Sud – sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata 2006 si caratterizza per la notevole intensità cromatica, la ricchezza dei profumi e l'ottima struttura quindi, i vini di questa annata hanno tutte le carte in regola per essere destinati anche ad un lungo invecchiamento.

RACCOLTA DELLE UVE 8 Ottobre, 2006

AFFINAMENTO 18 mesi in barriques di rovere di Allier

CONFEZIONI 1/750ml casse di legno

ALCOHOL/T.A./R.S. 14.0% / 5.4g/L / 1.3g/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