



CASTELLO DI VOLPAIA

2008 VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



COMPOSIZIONE 60% Trebbiano, 40% Malvasia Bianca del Chianti

NOME DEL VIGNETO Casalino

IMPIANTO DEL VIGNETO 1988

RACCOLTA DELLE UVE Manuale
20 Settembre 2008

VINIFICAZIONE Verso la fine di Settembre, prima della vendemmia delle uve bianche, i migliori grappoli di Trebbiano e Malvasia vengono raccolti e trasportati in vinsantaia, un locale sottotetto in cui le finestre restano sempre aperte per favorire la circolazione d'aria. Qui vengono appesi a lunghe catene e, grazie al particolare microclima di Volpaia caratterizzato da inverni freddi e asciutti, appassiscono fino a Febbraio, quando raggiungono la concentrazione desiderata che garantirà al Vinsanto un elevato grado alcolico ed un buon tenore di zuccheri residui. Le uve appassite vengono quindi pigiate e il mosto ottenuto, dopo una chiarifica naturale, viene travasato nei tradizionali caratelli di rovere insieme alla madre, cioè alla feccia del Vinsanto che è stato appena tolto da quei caratelli. La madre permette l'avvio di una fermentazione molto lenta, che può durare 5 anni, durante i quali si sviluppano i caratteri tipici del Vinsanto del Chianti Classico. Al termine di questo periodo, il Vinsanto viene separato dalla madre, illimpidito e imbottigliato.

ALCOHOL/AC. 14% / 8,5g/L / 210g/L

TOT./ZUCCH.

CONFEZIONI 6/375ml

DEGUSTAZIONE -colore: ambra scintillante
-profumo: note di fichi secchi, caramello e confettura di albicocche
-sapore: caldo ed avvolgente con finale di mandorla.

CASTELLO DI VOLPAIA
Radda in Chianti