

PREMIUM

VOLPAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Tinto



PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Castello di Volpaia - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14,2%

AÇÚCAR

0,8 g/l

ACIDEZ

5,7 g/l

PH

3,4

NOTAS E PREMIAÇÕES

3 Bicchieri Gambero Rosso 94 pontos James Suckling

DEGUSTAÇÃO

Aromas elegantes, combinando frutado e notas de especiarias. Um vinho bem estruturado, com taninos macios e um longo final.

SAFRA 2017


UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Boa presença de madeira.

TERROIR

Vinhas plantadas entre 1970 e 2002. Todos os vinhedos têm solos pobres, basicamente de arenito, com exceção de Castellino (argila) e Santa Maria Novella (argila). A safra de 2016 começou com primavera quente e depois chuvosa, até a metade de junho. Foi seguida de um verão quente e seco, que causou um estresse hídrico nas videiras. Chuvas fortes na metade de setembro foram seguidas por uma queda na temperatura, o que ajudou o perfeito amadurecimento das uvas.

ELABORAÇÃO

Uvas de cultivo orgânico; vinificação tradicional. O vinho passou 24 meses em barricas (combinação de carvalho esloveno e francês) e no mínimo três meses em garrafa.