

PREMIUM

VOLPAIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Tinto



SAFRA 2016

UVAS

90% Sangiovese e 10% Merlot

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

✂ Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Castello di Volpaia

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,8 g/l

ACIDEZ

5,6 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

O Chianti Classico da Volpaia é reconhecido pela elegância e frescor. Com aromas intensos de frutas vermelhas frescas e toques de cereja, é bem estruturado, com um final frutado.

TERROIR

Vinhas plantadas entre 1972 e 2004. Todos os vinhedos têm solos pobres, basicamente de arenito, com exceção de Castellino (argila), Santa Maria Novella (argila) e Montanino (arenito e argila). Sistema Guyot de condução. 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 cultivadas pelo método orgânico. Vinificação tradicional e 12 meses em barricas grandes de carvalho.