



CASTELLO DI VOLPAIA

Castello di Volpaia

Chianti Classico Riserva Castello di Volpaia 2017

Italia > Toscana > Chianti Classico
Secco, Rosso, Vino fermo
100% Sangiovese

- colore: rosso rubino di media intensità, con lievi riflessi granati. - profumo: elegante e intenso, con evidenti note di spezie fuse con i sentori fruttati. - gusto: di buona struttura con tannini ben evidenti e grande persistenza

About us

Il Castello di Volpaia è un borgo rurale fortificato, sede di una delle più affermate fattorie del Chianti Classico, la cui visita costituisce un percorso artistico-enologico in quanto cantine, tinaie, vinsantaia, frantoio, occupano diversi fabbricati, sotterranei, chiese e palazzetti recuperati a nuova vita con attenti restauri.

Terroir

VINEYARDS: Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia VINES PLANTED: 1970 – 2002 SOILS: All vineyards have light soils consisting of sandstone except Castellino (clay), and Santa Maria Novella (clay). ELEVATION: On slopes between 1,300-1,970 ft. EXPOSURE: South, southeast, southwest DENSITY: 1,038-2,306 vines/acre TRAINING: Guyot training system in all vineyards

Vinification

Acciaio

Alcohol:	14,00 %
Sugar:	0,90 g/l
Acidity:	5,70 g/l
pH:	3,40
Quality:	Riserva / Vini DOCG



Organic



Vegetarian

