



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119
info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



" TERRE DE' PARI 2007" CHIANTI SELEZIONE DOCG

UVE :	Sangiovese (90%) Canaiolo (5%) Malvasia Nera (5%)
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 80-200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Guyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	3600 - 4000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	13 % vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 30,4 g/l , SO2 Totale 93 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

La vendemmia 2007 è stata una delle migliori degli ultimi anni grazie al clima invernale molto mite e l'estate, tendenzialmente seccata ma non torrida, che ha permesso una maturazione ottimale delle uve, provocando anche un leggero calo quantitativo a favore di un'alta qualità. Le uve del Chianti Selezione sono state raccolte verso la prima settimana del mese di ottobre, in un perfetto stato di maturazione. Dopo questa prima operazione le uve sono state diraspate e successivamente pigiate in maniera soffice, garantendo così il mantenimento dei profumi e dell'integrità del frutto, sono state introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox, dove si è proceduto con la fase di vinificazione con macerazione delle bucce per 16-20 giorni, con una gestione accurata a livello di operazioni di estrazione, mediante rimontaggi e delestage a temperature non superiori a 29° C. Talvolta si effettua anche una sottrazione parziale del liquido al fine di ottimizzare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. A fermentazione alcolica completata il vino viene travasato e stoccato sia in acciaio che in cemento dove ha svolto la fermentazione malolattica ed un successivo periodo di affinamento di 36 mesi. Il vino è stato quindi messo in bottiglia, dove ha iniziato un ulteriore affinamento di 12 mesi prima di essere messo in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

Da una terra di grandi tradizioni nasce il Chianti Selezione, dal colore rosso rubino, concentrato e profondo. Olfattiva prosperosa e di grande spessore, prorompe con netti sentori di frutta matura e di confettura, amarena e mirtillo. In bocca conferma qualità, avvolgente, elegante ma allo stesso tempo gagliardo, ricco di estratto con tannini potenti e austeri dal lungo finale in sintonia e di forte personalità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pappardelle al cinghiale, selvaggina, bistecca alla brace, carni in umido e formaggi a lungo invecchiamento.

PRODUZIONE ORGANICA

Il Chianti Terre Dé Pari Selezione è un vino da uve da agricoltura Biologica. Nel 2000 l'azienda ha aderito al progetto di coltivazione Biologica, secondo il quale vengono esclusi totalmente i principi chimici di sintesi sia per la difesa fitosanitaria, che per la concimazione. Come previsto dalla vigente legislazione e sotto il controllo dell'ente Certificatore Q Certificazioni, per il Controllo delle Produzioni Biologiche, organismo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali.

" TERRE DE' PARI 2007 " CHIANTI SELEZIONE DOCG

