



podere Volpaio®

Via Machiavelli, 66 50059 Vinci - Firenze
Toscana - Italy
Tel/fax + 39 0571 18 83 119

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



“ CHIANTI VOLPAIO 2010 ” CHIANTI DOCG

UVE :	Sangiovese (85%) Canaiolo (5%) Malvasia Nera (5%) Colorino (5%)
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 80-200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :	Sud - Sud Ovest - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO :	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
SISTEMA DI ALLEVAMENTO :	Gouyot e Cordone speronato
DENSITA' DELL'IMPIANTO :	4000 - 4800 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
GRADO ALCOLICO :	13 % Vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 28,6 g/l , SO2 Totale 91 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice di medie dimensioni a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte, diraspate e pressate in modo soffice, vengono introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox. Dove si è proceduto con la fase di vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 15-18 giorni, con una gestione accurata a livello di operazioni di estrazione, mediante rimontaggi e delestage a temperature non superiori a 30° 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 è stato travasato sempre in serbatoi di acciaio inox dove ha sostato per 12-15 mesi, svolgendo anche la fermentazione malolattica, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento, dove ha fatto seguito un affinamento in bottiglia, prima di essere introdotto sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Dotato di una veste color rubino concentrato con riflessi porpora. Al naso è ammaliante nei profumi caratteristici di marasca, frutta sotto spirito, sottobosco e viola mammola. Al palato si apre gradualmente su toni avvolgenti, bilanciati da tannini morbidi e da una freschezza espressiva. Il finale gradevolissimo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti al ragù, selvaggina, bistecca alla brace e formaggi stagionati.

PRODUZIONE ORGANICA

Il Chianti Volpaio 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.

“ CHIANTI VOLPAIO 2010 ” CHIANTI DOCG

