



podere Volpaio®

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

info@poderevolpaio.it
www.poderevolpaio.it



" MAGNUM 3L VOLPAIO RED 2005 " TOSCANA IGT

UVE :	Sangiovese 100%
ZONA DI PRODUZIONE :	Colline del Montalbano - Vinci
ALTIMETRIA :	Media collina 130 - 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 :	4000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA :	Seconda decade di ottobre, raccolta a mano. 14,30 %
GRADO ALCOLICO :	vol.
DATI ANALITICI :	Estratto Secco 33,0 g/l , SO2 Totale 85 mg/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte, diraspate e pigiate in modo soffice, vengono introdotte all'interno di serbatoi in acciaio inox dove prende inizio la fase di vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 15-20 giorni, con una gestione accurata a livello di operazioni di estrazione, mediante rimontaggi e delestage. A fermentazione alcolica completata il vino viene stoccato in vasche di acciaio prima, ed in seguito in vasche di cemento per almeno 54/60 mesi, dopo di che viene travasato in piccole botti di rovere francese da 225 l. dove vi permane per circa 6 mesi, in seguito viene imbottigliato e affinato in bottiglia per altri 12 mesi, prima di essere messo in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

La Selezione Volpaio RED è un blend di due cloni di Sangiovese selezionati in azienda, dal colore rosso rubino intenso, al naso è complesso, prevalgono il bouquet floreale ed i frutti rossi e neri del sottobosco con sentori di amarene e ciliegie sotto spirito, con note di vaniglia, caffè e liquorizia chiudendo il tutto in una avvolgente e setosa morbidezza, persistente allo stesso tempo, si consiglia di servire in un ampio bicchiere.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Esprime la sua magnificenza in l'abbinamento a grandi piatti della tradizione Toscana arrostiti misti, selvaggina, bistecca alla brace, carni in umido e formaggi a lungo invecchiamento.

PRODUZIONE ORGANICA

La Selezione Volpaio Red 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.

" MAGNUM 3L VOLPAIO RED 2005 " TOSCANA IGT

