



# 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 2009 ” CHIANTI DOCG

<b>UVE :</b>	Sangiovese (85%) Canaiolo (5%) Malvasia Nera (5%) Colorino (5%)
<b>ZONA DI PRODUZIONE :</b>	Colline del Montalbano - Vinci
<b>ALTIMETRIA :</b>	Media collina 80-200 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :</b>	Sud - Sud Ovest - Sud Est
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO :</b>	Sedimenti fossili marini, sabbioso-argillosi di medio impasto, con ciottoli di macigno
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO :</b>	Gouyot e Cordone speronato
<b>DENSITA' DELL'IMPIANTO :</b>	4000 - 4800 piante per ettaro
<b>EPOCA DI VENDEMMIA :</b>	Prima decade di ottobre, raccolta a mano.
<b>GRADO ALCOLICO :</b>	14 % Vol.
<b>DATI ANALITICI :</b>	Estratto Secco 30,2 g/l, SO2 Totale 81 mg/l
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO :</b>	18° - 20° C.
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO:</b>	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

La struttura del vino lo rende particolarmente adatto ai tipici piatti di terra toscana, a piatti di salumi, pecorino toscano, trippa alla fiorentina e alla tradizionale e succulenta bistecca fiorentina alla brace.

### 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 2009 ” CHIANTI DOCG

