



Produktinformation

Chianti classico 2021 DOCG - Castello di Volpaia

Art-Nr.: V9 / Marke: [Castello Volpaia SA - via Pier Capponi 2 - 53017 Radda \(Si\)](#)



20,90EUR / Flasche

Grundpreis: 27,87EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	19,50EUR - Sie sparen 1,40EUR,
Flaschen	Grundpreis: 26,00EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2021

Trauben: 90% Sangiovese, 10% Merlot

VERKOSTUNG - Farbe: intensives Rubinrot

- Duft: deutliche Noten von roten Früchten und Kirschen.

- Geschmack: gute Struktur und Weichheit, mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

NAME DER WEINBERGE

Campo a Pitti, Casavecchia, Casetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina, Santa Maria Novella, Vignavecchia.

BEPFLANZUNG DER WEINBERGE

1972-2004



Produktinformation

BODENEIGENSCHAFTEN

- Höhe über dem Meeresspiegel: 400/600 m.
 - Boden: Sandstein (Oligozän) sandig/lehmig (Castellino und Santa Maria Novella)
- Ausrichtung Süden, Südosten, Südwesten, Ost-Südosten

ERTRAG

35-45hl Wein pro Hektar

JAHRGANGSEIGENSCHAFTEN

Auf einen warmen März folgen ein sehr kalter und regnerischer April und Mai. Schönes Wetter ab dem 10. Juni, Ende des Monats und Anfang Juli sehr heiß und trocken. Von Mitte Juli bis Ende August herrschte eine intensive Hitze, die von einigen Regenfällen unterbrochen wurde, die für eine gute Wasserverfügbarkeit im Boden sorgten. Im Allgemeinen gutes Wetter, aber immer mit etwas Regen, im September und in der ersten Oktoberhälfte.

TRAUBENERZEUGUNG

Handlese

Reifung In Fässern von etwa 30 Hektolitern für 12 Monate

VERKOSTUNG - Farbe: intensives Rubinrot

- Duft: deutliche Noten von roten Früchten und Kirschen.
- Geschmack: gute Struktur und Weichheit, mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

Alkohol: 13,5% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergenhinweis: Enthält Sulfite