

Produktinformation

Chianti classico Riserva 2019 DOCG - Castello di Volpaia

Art-Nr.: V11 / Marke: [Castello Volpaia SA - via Pier Capponi 2 - 53017 Radda \(Si\)](#)



CASTELLO DI
VOLPAIA

33,00EUR / Flasche

Grundpreis: 44,00EUR / 1L

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

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2019

Trauben 100% Sangiovese

NAME DES WEINBERGES

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

BODENEIGENSCHAFTEN

- Höhe über dem Meeresspiegel: 400/600 m.

- Natur: Sandstein (Oligozän)

- Typ: sandig/lehmig mit hohem Skelettanteil, lehmig (Santa Maria Novella, Castellino).

Ausrichtung Süden, Süd-Osten, Süd-Westen

JAHRGANGSEIGENSCHAFTEN



Produktinformation

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 September und in der ersten Hälfte des Oktobers ist das Wetter im Allgemeinen gut, aber immer mit etwas Regen. Keimung leicht verzögert, Blüte um etwa 10 Tage verzögert. Schnelle und kräftige Entwicklung der Reben im Juni. Die Reifezeit begann etwas verspätet und verlief eher langsam.

Die Ernte begann ein paar Tage später als in den letzten Jahren.

AUSBAU In französischen und slowenischen Eichenfässern für 24 Monate und in Flaschen für 3 Monate.

VERKOSTUNG

- Farbe: Rubinrot von mittlerer Intensität, mit leichten granatroten Reflexen.
- Bouquet: elegant und intensiv, mit deutlichen Gewürznoten, die sich mit fruchtigen Anklängen vermischen.
- Geschmack: gute Struktur mit gut ausgeprägten Tanninen und großer Ausdauer.

Alkohol: 14,5% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergenhinweis: Enthält Sulfite