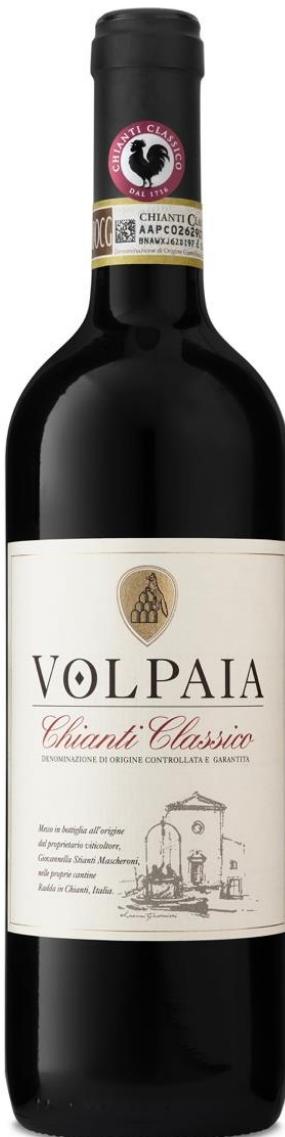




CASTELLO DI VOLPAIA

2023 CHIANTI CLASSICO DOCG

Sull'etichetta del Chianti Classico è raffigurata la Commenda di Sant'Eufrosino, la seconda chiesa più antica di Volpaia. L'architettura della chiesa è stata attribuita a Michelozzo di Bartolomeo (1396-1472), ed è stata costruita nel 1443 su commissione della famiglia Canigiani che viveva a Volpaia. Uno dei membri della famiglia voleva essere nominato Cavaliere dell'ordine di Malta, un ordine religioso/cavalleresco diretto da un "Gran Maestro" che si riportava direttamente al Papa. L'Ordine di Malta richiese al Canigiani che eresse una chiesa prima di poter essere investito dell'Ordine. La Commenda è stata sconsacrata nel 1932 e dichiarata "Monumento nazionale" nel 1981. Per 13 anni, fino al 1993 La Commenda ospitò ogni anno una famosa mostra d'altre contemporanea. La Commenda è oggi utilizzata per grandi degustazioni, pranzi o eventi internazionali. Nei sotterranei è nascosta una delle cantine di invecchiamento della Fattoria e una grande libreria delle annate storiche nell'azienda.



COMPOSIZIONE Principalmente Sangiovese

ESPOSIZIONE Sud, sud-est, sud-ovest, est-sud-est

CARATTERISTICHE DELL'ANNATA L'annata 2023 è cominciata con un inverno caldo e poco piovoso. Maggio e giugno sono stati freddi con abbondanti piogge che hanno causato in tutt'Italia diversi problemi di peronospera. A luglio le temperature sono salite molto e l'estate è stata calda ed asciutta con alcune piogge alla fine di agosto che hanno permesso di completare la maturazione delle uve.

RACCOLTA DELLE UVE Manuale

Inizio Settembre – seconda metà Ottobre - 2023

AFFINAMENTO In botti da circa 30 ettolitri per 12 mesi

CONFEZIONI 6-12/750ml

ALCOHOL/T.A./R.S. 13,5 % / 5.6g/L / 0.5g/L

DEGUSTAZIONE -colore: rosso rubino intenso

-profumo: evidenti note di frutta rossa e ciliegie sotto spirito

-gusto: di buona struttura e morbidezza, con retrogusto fruttato



VINO BIOLOGICO