



CASTELLO DI
VOLPAIA



Informations techniques

Alcool : 14%

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.1 g/L

Sucre résiduel : 0.8 g/L

CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

www.volpaia.com



Coltassala - 2017

Appellation : Chianti Classico DOCG

Cépage : 95% Sangiovese, 5% Mammolo (Malvasia)

Terroirs : Une diversité de sols composée d'argile et de calcaire

Région : Toscane

Élevage : 24 mois en fût de chêne français, suivi de 6 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Le Coltassala, composé de Sangiovese et de Mammolo (aussi connu comme Malvasia), provient de vignes âgées en moyenne de 20 à 25 ans, avec une replantation continue depuis les années 1980. Cultivé sur des sols de grès en plein sud, il bénéficie d'un élevage soigné en chêne français. Le millésime 2017, chaud et sec, a donné un vin structuré aux notes de vanille, de cacao et de fruits mûrs, sublimé par une finale élégante et persistante.

Le domaine

Perché à 617 mètres d'altitude dans le village médiéval de Radda in Chianti, Castello di Volpaia est un domaine emblématique du Chianti Classico. Acquis par la famille Stianti-Mascheroni dans les années 1970, il conjugue héritage historique et innovation, avec un vignoble de 46 hectares cultivé en agriculture biologique. Réputé pour ses Chianti Classico élégants et frais, dont un Riserva classé n°3 par Wine Spectator en 2018, il produit également de grands Super-Toscans à base de Cabernet Sauvignon et Merlot, confirmant son statut de référence incontournable en Toscane.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits rouges mûrs, vanille et cacao.

En bouche, il dévoile une structure riche et harmonieuse, avec des tanins bien intégrés, une belle fraîcheur, et une finale persistante et veloutée.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Filet de bœuf aux herbes

Risotto aux champignons