



CASTELLO DI
VOLPAIA



Informations techniques

Alcool : 14%

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.7 g/L

Sucre résiduel : 0.9 g/L

CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

www.volpaia.com



Il Puro - 2017

Appellation : Chianti Classico DOCG

Cépage : 100% Sangiovese

Terroirs : Sols grès

Région : Toscane

Élevage : 18 mois en grands fût de chêne

Un mot sur la cuvée

"Il Puro" est un vin entièrement constitué de Sangiovese, élaboré à partir de clones indigènes de Volpaia cultivés en agriculture biologique. Issu du vignoble de Casanova, situé à 480 mètres d'altitude sur des sols de grès exposés au sud-est, il exprime toute la richesse et l'authenticité de son terroir. Ses arômes délicats de cerise et de violette, agrémentés de notes subtiles de cacao et de vanille, révèlent un profil pur et raffiné, à l'image de son nom.

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 : Cerise et violette, accompagnés de touches subtiles de vanille et de cacao.

En bouche, sa texture douce et soyeuse offre une finale fruitée, longue et captivante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

Accords

Entrecôte au romarin

Bistecca alla fiorentina