



CASTELLO DI
VOLPAIA



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.34 g/L

Sucre résiduel : 1.1 g/L

CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

www.volpaia.com



Balifico - 2018

Appellation : IGT Toscana

Cépage : 65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols de grès

Région : Toscane

Élevage : 18 mois en fût de chêne français neuf

Un mot sur la cuvée

Balifico, une cuvée remarquable qui associe la délicatesse du Sangiovese à la robustesse du Cabernet Sauvignon, se distingue par son profil aromatique raffiné et son équilibre structuré. Ce vin provient de vignobles situés en altitude, plantés de vignes âgées de 20 à 25 ans, taillées en Guyot pour le Sangiovese et en cordon-royat pour le Cabernet Sauvignon.

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 : Mûre et myrtille, accompagnés par des notes subtiles de chêne et de cannelle.

En bouche, ce vin se distingue par sa texture lisse, sa belle structure tannique et sa longue finale.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Bœuf au poivre

Côtes de veau grillées