



CASTELLO DI
VOLPAIA



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.65 g/L

Sucre résiduel : 1.2 g/L

CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

www.volpaia.com



Citto - 2021

Appellation : IGT Toscana

Cépage : Sangiovese et Cabernet Sauvignon

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

Région : Toscane

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Citto, qui signifie « jeune garçon » en dialecte toscan, s'inscrit comme l'alter ego toscan des célèbres seconds vins de Bordeaux. Élaboré à partir des meilleurs raisins des parcelles IGT de Chianti Classico et de la Maremma, ce vin est vinifié en cuves inox pour préserver sa vivacité et ses arômes fruités. Il incarne toute la jeunesse et la vitalité de Volpaia, proposant une interprétation généreuse et accessible des cépages locaux.

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, de baies sauvages et d'une touche subtile d'épices méditerranéennes.

En bouche, ce vin offre une texture soyeuse et équilibrée, avec une finale longue et élégante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Accords

Pâtes au pesto

Roast beef