



CASTELLO DI  
VOLPAIA



## Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6 g/L

Sucre résiduel : 0.8 g/L

# CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

[www.volpaia.com](http://www.volpaia.com)



## Chianti Classico Riserva - 2021

**Appellation :** Chianti Classico Riserva DOCG

**Cépage :** 100% Sangiovese

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

**Région :** Toscane

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne français et slovène, suivi de 3 mois en bouteille

## Un mot sur la cuvée

Élaborée exclusivement à partir de Sangiovese, cette cuvée de Chianti Classico Riserva provient de vignes plantées entre 1970 et 2002. Ces vignobles, nichés entre 400 et 600 mètres d'altitude, bénéficient d'une exposition plein sud et d'un terroir dominé par des sols de grès, avec quelques parcelles d'argile, offrant ainsi des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins. Ces conditions uniques confèrent au vin un profil d'une grande élégance, caractérisé par des arômes délicats.

## 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, comme la cerise et la framboise, à des nuances délicates d'épices et une touche subtile de tabac.

En bouche, ce vin séduit par sa structure harmonieuse et son élégance. Les tanins sont souples et bien intégrés avec une finale longue.

### Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

### Accords

Agneau rôti au romarin

Pâtes au ragoût de sanglier