



CASTELLO DI
VOLPAIA



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 0.5 g/L

CASTELLO DI VOLPAIA

Toscane - Italie

www.volpaia.com



Chianti Classico - 2022

Appellation : Chianti Classico DOCG

Cépage : 90% Sangiovese, 10% Merlot

Terroirs : Sols variés principalement grès, argile et calcaires

Région : Toscane

Élevage : 12 mois en foudres de chêne

Un mot sur la cuvée

Un Chianti Classico élégant et authentique, véritable reflet des traditions viticoles de Volpaia. Ce vin puise sa richesse dans la diversité des sols, allant du grès léger aux parcelles plus argileuses, qui contribuent à sa complexité et à son caractère. Les vignes, soigneusement cultivées entre 1972 et 2004, s'épanouissent sur des pentes bien exposées, bénéficiant d'un ensoleillement optimal et d'un terroir propice à une maturité parfaite.

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 frais, dominé par la cerise, avec une touche subtile de notes épicées.

En bouche, il offre une belle structure accompagnée d'une douceur veloutée et une finale persistante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Risotto aux cèpes

Osso buco à la milanaise avec gremolata