



Producteur : Castello di Volpaia

Couleur : Rouge

Appellation : Chianti classico riserva

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovannella Stianti

Géologie du sol : Grès décomposé, riche en calcaire

Superficie : 44 hectares de vignes, à une altitude de 1450 pieds au-dessus du niveau de la mer

Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : vendanges manuelles; légère filtration en fin de vieillissement

Élevage : 24 mois en fût de chêne

Accord vin et mets : Viandes rouges, charcuteries, fromage à pâtes ferme

Le domaine :

Situé au sommet d'une colline juste au nord de Radda, Castello di Volpaia, construit au 11e siècle, est l'un des bourgs fortifiés les mieux préservés de l'époque médiévale. Cela dit, c'est aussi un vignoble et une cuverie en plein cœur d'un village d'une cinquantaine d'habitants dont la majorité s'emploie à participer à la vie du domaine.

D'une superficie totale de 360 hectares, dont 45 de vignes et 16 d'oliviers, cette propriété viticole est la plus élevée en altitude de l'aire d'appellation Chianti. Le sangiovese y règne, les racines se frayant un chemin dans les sols de grès, et la fraîcheur du climat permet d'y faire des vins élégants et sveltes.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2021

The perfect Chianti? Maybe a bit of hyperbole, but this really is great. What do I want from a Chianti? Pure red fruit that's balanced by just enough earth and leather. I want body, but with that central acid to keep it fresh. In a Riserva, add some layered and ripe tannin to give it length and ability to age. This wine does all that, and with pizzazz. Bought a few to stick in my cellar for a decade or so. I can't wait to see it evolve.

Organic.

Grape variety: sangiovese.

Residual sugar: 1.9 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2027.

Food pairing idea: veal Parmigiano.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-feb-5-2021>

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****

Le territoire de Radda est occupé à plus de 80% par des forêts, ce qui favorise un climat plus frais. C'est peut-être ce qui explique la fraîcheur relative et l'équilibre du Riserva 2017 de Volpaia. Ça et la pratique d'une agriculture biologique. Un vin gourmand et intense, typé d'un été très chaud et sec, truffé de cerises noires et de framboises mûres, mais aussi de notes de menthe et de sauge, qui accentuent sa fraîcheur. Toute la structure voulue et une longue finale ponctuée d'amers nobles. À boire entre 2021 et 2025.

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2020

Un des meilleurs producteurs du Chianti Classico. Profitant d'une parcelle idéalement située en altitude, le domaine évite les écueils d'un millésime solaire en nous livrant un sangiovese séveux et éclatant. Parfums complexes de réglisse, de violette, de balsamique, de cerise et une touche de goudron. C'est plein, granuleux en attaque, puis le vin se déploie en milieu de bouche pour devenir aérien. Longue finale énergique et finement parfumée. Un régal!

https://www.journaldemontreal.com/2020/12/30/un-trio-pour-terminer-lannee-en-sante?fbclid=IwAR0YuiSET0DyeTfk7YX4r8PU1v9HzyYKGO_I2_nuR_MJ5ode99Xsd5FVvPM

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2020

10 vins pour se faire plaisir pendant les Fêtes

Le vaste territoire de Radda, au cœur du Chianti Classico, est occupé à plus de 80 % par des forêts, ce qui favorise un climat plus frais. C'est peut-être ce qui explique l'équilibre de ce Riserva 2017, un millésime de canicule qui a engendré plusieurs vins chauds et bancals. Le fait que la famille Mascheroni Stianti pratique l'agriculture biologique à Volpaia n'a sans doute pas nui non plus. Son vin est gourmand, avec toute la structure voulue, truffé de saveurs longues et intenses de cerise noire, mais aussi de menthe et de sauge, qui ajoutent à la sensation de fraîcheur. Un excellent sangiovese à boire dès maintenant et jusqu'en 2026.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-pour-se-faire-plaisir-pendant-les-fetes/>