



Producteur : Compagnia di Volpaia Srl

Couleur : Rouge

Appellation : IGT Toscana

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovannella Stianti

Encépagement : Cabernet Sauvignon (50%) et Sangiovese (50%)

Vinification : Une fois égrappés et écrasés, les raisins fermentent dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 10 jours à des températures comprises entre 80 et 86 F. Après huit jours de repos, le jus est drainé des peaux. La fermentation malolactique a lieu en acier inoxydable

Accord vin et mets : Seul ou accompagné de viandes grillées ou d'une pâte maison tomate.

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 :

Nadia Fournier, *Le Journal de Montréal*, *Blogue Les Méchants Raisins*, Jul 2021

L'un des meilleurs producteurs de chianti; vous pouvez acheter tous les vins du domaine les yeux fermés. Le dernier en liste à la SAQ est le «petit» Citto, qui se traduit en dialecte toscan comme le «petit frère», en référence au grand vin de la maison, le Castello di Volpaia. Un assemblage à parts égales de cabernet-sauvignon et de sangiovese. C'est bien parfumé, svelte et soyeux. Le parfait «vin de semaine» qu'il faut toujours avoir sous la main. Parfait avec les burgers ou la pizza.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/07/30/les-10-meilleurs-vins-italiens-a-moins-de-20>

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Jul 2021

Ce simple, mais ô combien efficace vin de la Toscane est signé par un producteur que j'aime beaucoup; Volpaia. Ces derniers signent de très jolis Chianti Classico qui sont disponibles, de façon sporadique, sur les tablettes de la SAQ. Cette cuvée Citto est faite de cabernet sauvignon et de sangiovese à parts égales. N'essayez pas de dénicher ici un mythique flacon alliant profondeur, structure, richesse ou grande dimension, et profitez plutôt de son fruité qui est primaire, agréable, juste et sans lourdeur. Vous pourriez conserver la bouteille encore au moins deux belles années sans craindre que le contenu ne soit essoufflé à son ouverture.

<https://www.salutbonjour.ca/2021/07/14/brava-italia-une-selection-100--italienne>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2021

Pour les soirs de semaine, un bon vin rouge surtout composé de sangiovese, avec une pointe de cabernet sauvignon, cultivés en bio dans les propriétés familiales de Gaiole in Chianti et Maremma, et fermentés en cuves inox pour préserver la pureté du fruit. Le 2019 est plus aromatique que le dernier millésime et dégage des parfums de violette et de bleuets. Un vin de fruit et de plaisir, qui ne manque ni de matière ni de relief en bouche; juteux, nerveux et vraiment bon! À boire au courant de la prochaine année.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/03/11/la-toscane-cote-classique-et-cote-givre>

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Réjouissant! Des nuances florales où la cerise s'invite avec éclat, souplesse et texture. Un bio tout beau, tout bon. Se cale dans les bras de la sauce... et en redemande!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/593801/billet-vins-sangiovese-et-spaghetti-a-la-viande-le-duo-imbattable>

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

Pour les soirs de semaine, un bon vin rouge surtout composé de sangiovese, avec une pointe de cabernet sauvignon, cultivés en bio dans les propriétés familiales de Gaiole in Chianti et Maremma, et fermentés en cuves inox pour préserver la pureté du fruit. Le 2019 est plus aromatique et dégage des parfums de violette et de bleuets; juteux, nerveux et vraiment bon! À boire au courant de la prochaine année.

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Dec 2020

Organic. I wrote about this wine a few months back, but supply was limited, frustrating many a Tuscan fan. Well, a new shipment seems to have hit the shelves. I could drink this wine every week. Sangiovese and cabernet in equal parts, and each has its say. The cabernet-driven fruit is there, dark and juicy. Its foil is the sangiovese, with its bright acidity and earthy tones. Finish is juicy and fresh. You won't even notice how good this is until you try refilling your glass and the bottle is empty. Killer value.

Grape varieties: sangiovese, cabernet sauvignon.

Residual sugar: 2.4 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2023.

Food pairing ideas: pasta with meat sauce, veal scaloppine.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-dec-11-2020>