TOSCANA CITTO

2020 · Rouge · Italie / Toscane

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 tomatée.

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 :

Natalie Richard, La Tribune numérique, Dec 2022

Parce qu'après le festin du réveillon et avant de recommencer au jour de l'An, on va avoir envie de mets réconfortants, comme un bon spaghetti servi avec le parfait verre de rouge. Élaboré à parts égales de sangiovese et de cabernet sauvignon, le petit frère du Chianti Classico Castello di Volpaia a du corps, un fruit bien juteux et de sérieux tannins. Un incontournable.

https://www.latribune.ca/2022/12/22/a-boire-dans-le-temps-des-fetes--99ab5b07364735da364e214d4364436a

Karyne Duplessis Piché, La Presse, Dec 2022

Pour ceux qui souhaitent goûter à autre chose que le Carpineto Dogajolo sans quitter la Toscane, la cuvée Citto de la maison Volpaia est tout indiquée. Ce domaine, situé dans le village de Radda, élabore un rouge bio vendu sous la barre des 20$. Il fera beaucoup d'heureux autour d'un spaghetti sauce bolognaise. Contrairement au Carpineto, le Citto n'est pas élevé en fûts de chêne. On met ainsi en valeur les parfums de prune, de mûre et de fines herbes. Ces arômes se retrouvent dans une bouche aux tannins soyeux et subtilement capiteux. Comme le Carpineto, le Citto contient du cabernet-sauvignon et du sangiovese, un assemblage moderne.
Volpaia Citto Toscana 2020, 16,85$ (14044653), 13 %, bio

https://plus.lapresse.ca/screens/11efa3a8-160e-45f0-90f1-aeaba10457eb__7C___0.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2022

Organic. From one of my favourite Chianti producers, a solid and very affordable cabernet and sangiovese blend. No oak, so the fruit explodes from the glass, full of darker berries and boozy cherry. This is classic table wine: really easy drinking, and will pair well with most meals, from pasta to meat. I drank this with a spaghetti Bolognese, and the comfort wine matched up perfectly with the comfort food. Grape varieties: sangiovese, cabernet sauvignon. Residual sugar: 2.2 g/L. Serve at: 16 C. Drink now. Food pairing idea: spaghetti or lasagna with meat sauce.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-14-2022

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