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 :