



Producteur : Compagnia di Volpaia Srl

Couleur : Rouge

Appellation : Maremma Toscana IGT

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovannella Stianti

Encépagement : Cabernet Sauvignon (100%)

Aspect visuel : La couleur est brillante avec une qualité gemme intense associée à des reflets violet foncé.

Aspect gustatif : C'est un vin corsé qui présente une structure et une complexité solides, avec des fruits rouges foncés et une finale persistante.

Aspect olfactif : Le nez est expressif, affichant des arômes de mûre, de myrtille et un soupçon de cannelle, le tout complété par des notes séduisantes de chêne.

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 Guide du vin Phaneuf 2021*, Jan 2021

Dans son domaine de Maremma, la famille Mascheroni-Stianti pratique une agriculture biologique. Leur Prelius offre une expression pure et fruitée du cabernet sauvignon. Pas de bois, mais une attaque nerveuse, avec un léger reste de gaz qui coupe dans la rondeur. À boire jeune.