



Producteur : Castello di Volpaia

Couleur : Rouge

Appellation : Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Géologie du sol : Grès clair.

Superficie : 8.72 acres.

Âge moyen des vignes : 20 - 25 ans.

Élevage : 24 mois en fûts de chênes français neufs et au minimum 6 mois en bouteille.

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.