



Producteur : Compagnia di Volpaia Srl

SAQ (CCNP) : 15307785

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 25.10 \$

Appellation : Maremma Toscana IGT

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovannella Stianti

Géologie du sol : 80% sable, 15% argile, 5% limon et un peu de gravier à de 36 à 52m d'altitude exposé Sud-Sud-Est

Encépagement : Vermentino (100%)

Vinification : En cuves d'acier inoxydable sur lies pendant 6 mois.

Élevage : Élevage de 3 mois en bouteille.

Aspect gustatif : Les arômes floraux se mêlent à des notes racées, d'agrumes, d'ananas et à des caractères minéraux associés à une douce influence marine. Au palais, c'est un vin rafraîchissant et élégant qui conserve une acidité équilibrée. La bouche regorge de fruits frais et se prolonge en fin de bouche.

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, Les Méchants Raisins, Apr 2024

Prelius est l'antenne du Castello di Volpaia à Maremma, où la famille Stianti Mascheroni cultive ses vignes en bio et signe un très bon vin blanc de vermentino. Malgré un été caniculaire, le 2022 est vif et croquant, ce qui le rend d'autant plus agréable à boire maintenant, avec un plat de pâtes aux champignons rôtis, aux

épinards et au zeste de citron. Beaucoup d'énergie et de vivacité, des notes de citronnelle, de menthe et de pêche, avec une finale légèrement épicée qui apporte encore plus de relief. Bien joué!

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/13/trois-trouvailles-de-toscane>

Nadia Fournier, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Prelus est l'antenne du Castello di Volpaia à Maremma, où la famille Stianti Mascheroni cultive ses vignes en bio et signe un très bon vin blanc de vermentino. Malgré un été caniculaire, le 2022 est vif et croquant, ce qui le rend d'autant plus agréable à boire maintenant, avec un plat de pâtes aux champignons rôtis, aux épinards et au zeste de citron. Beaucoup d'énergie et de vivacité, des notes de citronnelle, de menthe et de pêche, avec une finale légèrement épicée qui apporte encore plus de relief. Bien joué!

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/13/trois-trouvailles-de-toscane>

Othman Kiem, Falstaff, Oct 2023

Bright straw yellow with light golden reflections. Spicy citrus notes on the nose, a touch of sage and bay leaf, hints of Pome fruit. The palate is lively and compact, with a nice freshness and a slightly creamy texture, notes of candied lemon zest and a precise and dry finish.

<https://www.falstaff.com/en/wines/castelprile-2022-prelius-vermentino-maremma-toscana-doc-1>

James Suckling, Aug 2023

This is attractive and fresh with bitter lemon, white peaches, dried flowers and herbs. Medium-bodied, crisp and crunchy with vivid acidity and juicy character. Fruity finish. From organically grown grapes. Drink now.

<https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/226658/volpaia-vermentino-maremma-toscana-prelius-2022/>

Othman Kiem et Simon Staffler, Falstaff, Jun 2023

Bright straw yellow with light golden reflections. Spicy citrus notes on the nose, also sage, bay leaf, some pome fruit in the echo. The palate is lively, compact, with a nice freshness and slightly creamy texture, some candied lemon zest, the finish is precise and dry.

<https://www.falstaff.com/en/wines/castelprile-2022-prelius-vermentino-maremma-toscana-doc>