



Producteur : Compagnia di Volpaia Srl

SAQ (CCNP) : 15307785

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 25.65 \$

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

Superficie : 2 Ha

Encépagement : Vermentino (100%)

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

Élevage : Élevage de 3 mois en bouteille

Aspect gustatif : Corps moyennement corsé, acidité vive et finale nette

Aspect olfactif : Arômes de pomme séchée et de citron avec un peu de silex

Conservation : À boire maintenant

Le domaine :

La fraîcheur et la saveur de la mer Tyrrhénienne.

Ce vin est fortement influencé par la proximité de la mer et les caractéristiques alluviales du territoire où il est né. L'alternance entre brises de terre et brises de mer et un système moderne d'irrigation goutte à goutte garantissent les meilleures conditions pour la pratique de l'agriculture biologique et pour une maturation lente qui permet le développement d'un bouquet élégant et complexe.

La tradition veut que le Vermentino doive voir la mer pour développer ses arômes typiques de fruits frais.

Revue de presse :

Patrick Désy, Journal de Montréal - Méchants Raisins , Mar 2025

Élaboré par la famille Stianti Mascheroni dont le domaine Volpaia produit parmi les plus jolis chiantis, ce blanc à 100% vermentino provient de la Maremma. Vinifié en cuve inox, il dévoile des arômes précis d'agrumes, d'amande, de poire et d'aubépine. En bouche, il offre une belle fraîcheur, une texture souple et

une finale soutenue par des amers de qualité. Léger et bien sec, il fera un apéro distingué et accompagnera à merveille quelques crevettes grillées, un ceviche de poisson ou encore une salade de fenouil et agrumes.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/03/22/les-grosses-quilles-du-samedi>

Nadia Fournier, Le journal de Montréal Blogue 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>

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>