



**Producteur :** Compagnia di Volpaia Srl

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** IGT Toscana

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

**Nom du propriétaire :** Giovannella Stianti

**Géologie du sol :** Argiles (galestro) et calcaires (alberese)

**Encépagement :** Sangiovese (80%) et Cabernet Sauvignon (20%)

**Âge moyen des vignes :** Jeunes vignes issues des vignobles de Chianti Classico et Maremma

**Vinification :** Une fois égrappés et écrasés, les raisins fermentent dans des cuves inox pendant environ 10 jours à des températures comprises entre 25°C et 30°C. Huit jours de macération suivent avant le soutirage. La fermentation malolactique a lieu en cuves inox

**Élevage :** Cuve inox

**Aspect visuel :** Couleur rubis vif

**Aspect gustatif :** Généreux et soyeux. Finale équilibrée et ronde

**Aspect olfactif :** Arômes de cerises et de fruits rouges

**Accord vin et mets :** Seul ou accompagné de viandes grillées, d'une pâte maison tomate, d'une pizza ou des aubergines parmigiana

**Conservation :** 3 à 5 ans

### 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 :

**Mandi Robertson, Unwined with Mandi CJAD800, Mar 2025**

Mandi Robertson Podcast : Guest - Frederica Mascheroni to discuss Volpaia. (10 mins) - En anglais.

<https://www.iheart.com/podcast/962-unwined-with-mandi-roberts-148179480/episode/the-family-business-of-volpaia-270758019/>

**Michelle Bouffard, Le Devoir, Jan 2025**

Ce texte fait partie du cahier spécial Plaisirs

<https://www.ledevoir.com/cahiers-speciaux/2025-01-11/plaisirs>

On le propose en carafe comme vin de la maison dans les trattorias, mais il est également à l'origine de plusieurs vins emblématiques qui émerveillent les collectionneurs après plusieurs années en cave. Le sangiovese est le cépage rouge le plus cultivé d'Italie, avec près de 65 000 hectares, mais il reste discret sur les étiquettes, où figurent plutôt les noms des appellations. Ce qui est certain, c'est que, malgré son caractère affirmé, son profil se décline en une riche palette de nuances selon la région, la méthode de vinification et la touche personnelle de l'artisan. Et lorsqu'il accompagne un bon repas, il devient irrésistible.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/830785/vigne-verre-sangiovese-lumiere>

**Philippe Lapeyrie, TVA Salut Bonjour, Jan 2025**

2. Un rouge toscan entré de gamme qui est tout à fait recommandable !

À déguster avec : une belle assiette de pâtes en sauce tomate gratinée d'un fromage du Québec

<https://www.salutbonjour.ca/2025/01/04/trois-bouteilles-abordables-dapres-fetes>

**Patrick Désy Nadia Fournier, Méchants Raisins, Nov 2024**

Ce vin rouge d'entrée de gamme de Volpaia est composé en partie de sangiovese, avec une pointe de cabernet sauvignon; tous deux cultivés en bio dans les propriétés familiales des Mascheroni Stianti, à Radda in Chianti et à Maremma, sur la côte toscane. Un rouge très accessible, au sens pécuniaire et stylistique du terme, c'est-à-dire rond et gourmand, sans parfums boisés, mais avec de riches saveurs de cerise noire mûre et de subtiles notes de cuir. Servez-le autour de 15 °C, avec un gigot d'agneau ou un rosbif.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/11/22/10-vins-a-prix-economique-pour-recevoir-en-grand>

**Nadia Fournier, Journal de Montréal, Aug 2024**

Un bon vin rouge composé en partie de sangiovese, avec une pointe de cabernet sauvignon, les deux cultivés en bio dans les propriétés de la famille Mascheroni Stianti à Radda in Chianti et à Maremma. Un vin rond, gourmand et gorgé de fruit sans l'ombre d'une note boisée, auquel le sangiovese apporte ses notes caractéristiques de cuir. À servir frais avec un plat de pâtes tomate et basilic.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/08/30/dix-vins-parfaits-pour-celebrer-le-long-week-end-de-la-fete-du-travail-1>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024**

Produit par l'un des meilleurs producteurs de Chianti, la cuvée «d'entrée de gamme» dite Citto se traduit en dialecte toscan comme le «petit frère», en référence aux grands vins de la maison. Un assemblage à parts égales de cabernet-sauvignon et de sangiovese provenant de vignobles situés dans les zones du Chianti Classico et de la Maremma. Le 2022 est parfaitement délicieux avec des notes de cassis, de framboise et de cerise noire. Fruité mûr, tanins soyeux et juste ce qu'il faut d'acidité. Impeccable.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/07/05/six-vins-a-moins-de-20--pour-la-route-des-vacances>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Nov 2023**

Vin de la semaine

Volpaia Citto Toscana 2022: coup de coeur de la semaine pour ce vraiment très bon vin rouge bio de Toscane, fait pour moitié/moitié de sangiovese et de cabernet sauvignon. Un vin énergique, pimpant, plein de fraîcheur et au fruité explosif et revigorant. Les tanins sont bien maîtrisés avec juste une touche de rusticité qui lui donne encore plus de caractère. Vraiment très polyvalent à table, c'est un excellent rapport qualité/prix [...]. Servir légèrement rafraîchi.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/millesime-perilleux-dans-la-vallee-de-napa-11-novembre-2023>

**Marie-Noël Ouimet, Noovo moi, May 2023**

Des arômes herbacés et de fruits rouges, des notes de cuir, des tannins soyeux et une acidité qui apporte de la fraîcheur font du Citto un vin polyvalent et un excellent rapport qualité prix. Composé à parts égales de cabernet-sauvignon et de sangiovese, il est un match parfait avec les pâtes, les saucisses grillées ou la pizza.

Peut être servi avec:

Orrechiette à la saucisse, kale et parmesan

Burger italien

Tartare de boeuf

Disponible à la SAQ

<https://www.noovomoi.ca/cuisiner/trucs-et-inspirations/vins-accords-recettes-estivales.html>

**Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Apr 2023**

Castello della Volpaia est un producteur renommé dont le Chianti Classico Riserva s'est classé à plusieurs occasions dans le TOP 100 du Wine Spectator. La cuvée Citto (qui désigne un jeune garçon en dialecte toscan) est un assemblage de raisins (Sangiovese/Cabernet Sauvignon à 50-50) proviennent de la Toscane et de la Maremma (une sous-région de la Toscane). Prix attrayant et bio. Parfait pour la pizza, les pâtes à la sauce tomate et les grillades de porc.

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/04/7-bons-vins-deguster-ce-printemps.html>