



Producteur : Compagnia di Volpaia Srl

SAQ (CCNP) : 14044653

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 18.30 \$

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 tomatée, 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 :

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, HippiVino!, 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 Maremme (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>

Natalie Richard, La Tribune numérique, Dec 2022

Parce qu'après le festin du réveillon et avant de recommencer au jour de l'An, on va avoir envie de mets réconfortants, comme un bon spaghetti servi avec le parfait verre de rouge. Élaboré à parts égales de sangiovese et de cabernet sauvignon, le petit frère du Chianti Classico Castello di Volpaia a du corps, un fruit bien juteux et de sérieux tannins. Un incontournable.

<https://www.latribune.ca/2022/12/22/a-boire-dans-le-temps-des-fetes--99ab5b07364735da364e214d4364436a>

Karyne Duplessis Piché, La Presse, Dec 2022

Pour ceux qui souhaitent goûter à autre chose que le Carpineto Dogajolo sans quitter la Toscane, la cuvée Citto de la maison Volpaia est tout indiquée. Ce domaine, situé dans le village de Radda, élabore un rouge bio vendu sous la barre des 20\$. Il fera beaucoup d'heureux autour d'un spaghetti sauce bolognaise. Contrairement au Carpineto, le Citto n'est pas élevé en fûts de chêne. On met ainsi en valeur les parfums de prune, de mûre et de fines herbes. Ces arômes se retrouvent dans une bouche aux tannins soyeux et subtilement capiteux. Comme le Carpineto, le Citto contient du cabernet-sauvignon et du sangiovese, un assemblage moderne.

Volpaia Citto Toscana 2020, 16,85\$ (14044653), 13 %, bio

https://plus.lapresse.ca/screens/11efa3a8-160e-45f0-90f1-aeaba10457eb__7C___0.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2022

Organic. From one of my favourite Chianti producers, a solid and very affordable cabernet and sangiovese blend. No oak, so the fruit explodes from the glass, full of darker berries and boozy cherry. This is classic table wine: really easy drinking, and will pair well with most meals, from pasta to meat. I drank this with a spaghetti Bolognese, and the comfort wine matched up perfectly with the comfort food. Grape varieties: sangiovese, cabernet sauvignon. Residual sugar: 2.2 g/L. Serve at: 16 C. Drink now. Food pairing idea: spaghetti or lasagna with meat sauce.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-oct-14-2022>