TOSCANA CITTO

2024 · Rouge · Italie / Toscane



SAQ (CCNP) : 14044653
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 20.30 $

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

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

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 :

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, 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