

Castello di Volpaia Vino Biologico, 2019

Balifico Toscana IGP

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Teinte
Pourpre

Température de service
16 - 18°C

Avis allergène
Contient des sulfites

Caractère

Le Balifico partage son nom et son origine avec une villa à Volpaia. Il est d'une couleur rouge noir intense, dévoile un parfum élégant et complexe de mûres, de groseilles rouges, de griottes et un soupçon de notes végétales. Au palais, il est frais, harmonieux, intensément fruité, avec des tanins juteux; souple, rond et magnifiquement structuré.

Type de vin



Les fruités

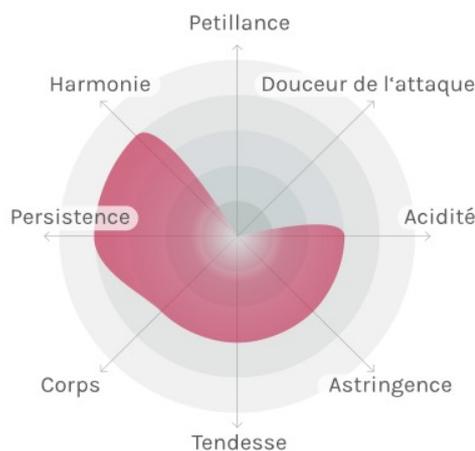


Les équilibrés

Producteur/Marque

Castello di Volpaia

Dans le petit village frontalier de Volpaia, entre les provinces de Siéne et de Florence, la culture de la vigne remonte au 12^{ème} siècle. Volpaia, qui passe pour être un des villages moyenâgeux les mieux conservés, est entièrement placé sous le signe du vin. La famille Stianti Mascheroni y produit depuis 1967, avec beaucoup d'engagement et de savoir-faire, des vins biologiques élégants et souples au palais. Les vignobles appartenant au Castello di Volpaia sont situés entre 450 et 600 mètres d'altitude, faisant de ce domaine viticole l'un des plus élevés de la région du Chianti. En raison de leur altitude, les vignobles de Volpaia se trouvent au-dessus de la brume et du gel au printemps comme à l'automne.



Accords mets-vin



Veau avec sauce claire