



Castello di Volpaia Biologico , 2018

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Il Puro - Bio

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Il Puro a une robe rouge rubis intense. Au nez, très élégant, il se distingue par des notes fraîches de cerises et de violettes - caractéristiques du cépage Sangiovese. Ces arômes sont accompagnés d'une nuance de vanille et de cacao. En bouche, il est doux et soyeux. Un vin fascinant avec une finale fruitée et très longue.

Type de vin



Les persistants



Les équilibrés

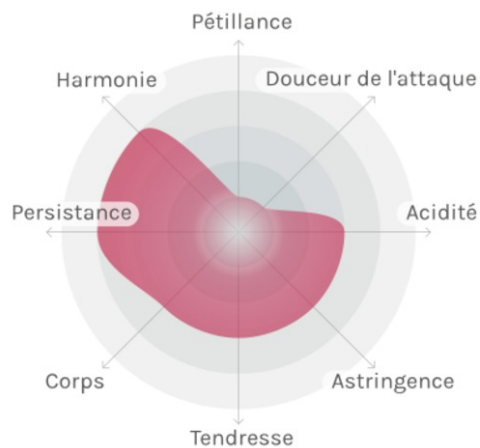


Les fruités

Producteur/Marque

Castello di Volpaia

Dans le petit village frontalier de Volpaia, entre les provinces de Sienne et de Florence, la culture de la vigne remonte au 12ème 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 grillé ou rôti