



Castello di Volpaia Biologico, 2018

Chianti Classico DOCG Riserva - Bio

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.50%

Caractère

Un vin rouge rubis avec une touche de grenat, équilibré, léger et fruité, souple, harmonieux et bien structuré. Le bouquet présente aussi bien des fruits séchés, des groseilles et des cerises que de l'anis et d'autres notes épicées ainsi que de beaux arômes de torréfaction de cacao et de pain toast. Au palais, il est frais, son aromatique fruitée, épicée et de torréfaction est complétée par de beaux attributs de terre.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

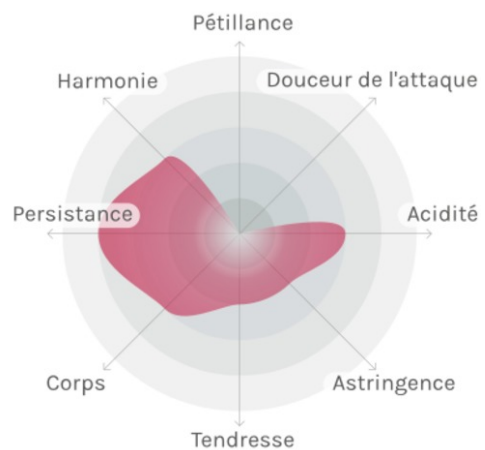


Les persistants

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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis