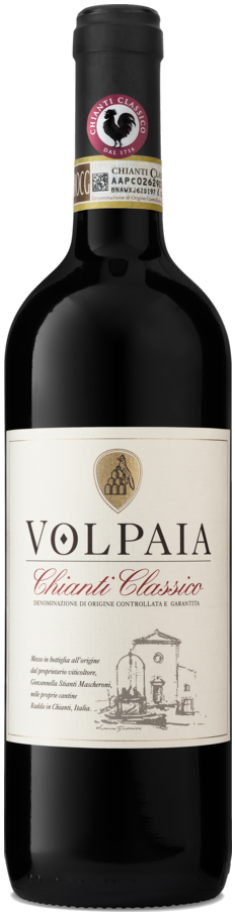


Castello di Volpaia Biologico, 2021

Chianti Classico DOCG - Bio

Pays
Italie

Région
Toscane

Cépages
Sangiovese, Merlot

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

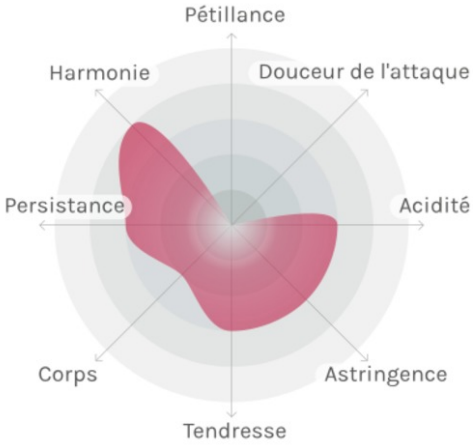
Caractère

Equilibré, persistant et néanmoins léger: Ce vin rouge grenat séduit par une variété d'arômes puissants de griottes, complétés par des aspects de cuir ainsi que des épices comme la muscade et le poivre. Au palais, les arômes sont complétés par des nuances un peu terreuses; le vin séduit par sa structure harmonieuse et souple et des tanins juteux.

Type de vin

Les équilibrés

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

Boeuf grillée ou rôtie