

PREMIUM

VOLPAIA CITTO TOSCANA IGT

Tinto



PAÍS
IT

REGIÃO
Toscana

PRODUTOR
Castello di Volpaia - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR
0,9 g/l

ACIDEZ
4,95 g/l

PH
3,60

DEGUSTAÇÃO

No dialeto da Toscana, Citto significa menino. Esse vinho generoso e aveludado, com aromas frutados e sabor intenso de frutas vermelhas, representa um menino para a Volpaia. Inspirado na grande tradição de Bordeaux, em que o Château Mouton Rothschild tem o Mouton Cadet e o Château Cheval Blanc tem o Petit Cheval, a Volpaia tem seu Citto. Com aromas de cerejas e frutas vermelhas, é agradável e macio na boca.

TERROIR

Citto é produzido com uma seleção das melhores uvas dos vinhedos IGT Chianti Classico e Maremma.

SAFRA 2016

UVAS

Maioria de Sangiovese, alã©m de Cabernet Sauvignon.


ELABORAÇÃO

Uvas cultivadas pelo método orgânico e colhidas manualmente. As uvas são desengaçadas e prensadas, e o mosto é colocado em tanques de aço inox para fermentação durante 10 dias a temperaturas entre 26 e 30 °C. Após 8 dias, o mosto é separado da casca. A fermentação malolática ocorre em tanques de aço inox. Sem passagem por madeira.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com carnes grelhadas e massas com molho vermelho.