

Volpaia Citto IGT Toscana 2022

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Castello di Volpaia

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

AÇÚCAR

1,8 g/l

ACIDEZ

5,3 g/l

PH

3,57

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.

UVAS

Maioria de Sangiovese, além de Cabernet Sauvignon

TERROIR

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

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

I Beber

— Sem madeira

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.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com carnes grelhadas e massas com molho vermelho.