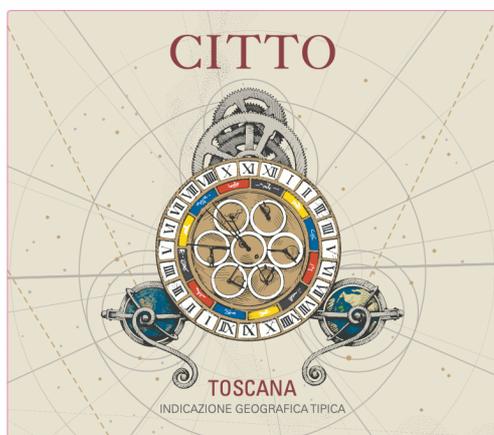


COMPAGNIA DI  
**VOLPAIA**

**CITTO**

IGT TOSCANA 2022



DELLA VOLPAIA

**COMPOSIZIONE** Sangiovese e Cabernet Sauvignon

**VIGNETI** Citto è prodotto da una selezione delle migliori uve dei nostri vigneti IGT nelle aree del Chianti Classico e della Maremma.

**VINIFICAZIONE** Una volta che l'uva è stata diraspata e pigiata, viene lasciata a fermentare in tini di acciaio inossidabile per circa 10 giorni a temperature comprese tra 26 e 30°C. Dopo otto giorni, le bucce vengono tolte al mosto. La fermentazione malolattica avviene in acciaio inossidabile.

**CONFEZIONI** 12/750ml

**PRODUZIONE TOTALE** 5000 casse

**ALCOL** 13,5 %

**ACIDITA' TOTALE** 5.30 g/L

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Citto nasce dalla selezione di uve in prevalenza Sangiovese e Cabernet provenienti dalle migliori vigne della Toscana.

Vino piacevole dai profumi freschi e accattivanti ha corpo equilibrato e buona struttura. La complessità del suo bouquet e il frutto che lo contraddistingue lo fanno apprezzare sia con carni rosse che con piatti di pasta.



**UVE BIOLOGICHE - ORGANIC GRAPES**