



CHIANTI CLASSICO DOCG 2021

Spécialité par lot - **BIOLOGIQUE**

FONTODI

Fontodi est un domaine certifié biologique qui s'étend sur 70 hectares.

Le type d'agriculture pratiqué s'inspire des principes de respect de la nature et de la durabilité. Non seulement aucun produit chimique n'est utilisé, mais un effort est fait pour maximiser les ressources internes du domaine, réduisant ainsi le besoin de tout apport externe. Respecter l'environnement signifie des vins meilleurs, plus purs et une expression plus vraie du raisin et du terroir.

Giovanni Manetti possède toutes les qualités d'un grand producteur et ses vins, aux résultats étonnants, sont imprégnés d'élégance et de style.

Région : Toscane

Vignoble : Diverses parcelles du vignoble situé dans la vallée de Panzano, 450 m d'altitude, sol de schiste argileux.

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main selon la pure tradition du Chianti. Une fois pressé, le raisin fermentera pendant 14 jours en cuve d'inox à température contrôlée. La première fermentation terminée, la suivante se fera à l'aide de la méthode Governo. Le vieillissement de 12 mois s'effectue en barriques de chêne français (Tronçais et Allier). Le vin reposera 10 mois en bouteille avant la mise en vente.

Dégustation : D'une belle couleur riche et profonde, il offre un bouquet complexe d'arômes de sous-bois et de petits fruits mûrs. La bouche est veloutée, riche et profonde avec une longueur incroyable. Ce Chianti a tout ce qu'il faut pour charmer et faire découvrir la vraie nature d'un vrai Chianti Classico. Servir à 18° C.

Taux d'alcool : 13,5%

Code SAQ : 879841

Prix : 46,00\$

Prix licencié : 40,01\$

UVC : 12

