weibelweine

Fontodi, Panzano in Chianti (Toscane)

Chianti Classico DOCG



Millésime	2023
Viticulteur	Fontodi
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La cuvaison a lieu durant 14 jours à température contrôlée en cuve inox. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne de l'Allier et de Tronçais durant 12 mois.

Notre note de dégustation

Le Chianti Fontodi arbore une robe au rouge profond et exhale des arômes de prunes et de violettes. Au palais, il dévoile un beau et doux fruité de fruits des bois mûrs ainsi qu'un léger fumé. Ce Chianti possède une belle finale aux notes chocolatées et réglissées.

Fontodi



Le propriétaire du domaine de Fontodi, Giovanni Manetti, est l'un des chefs d'orchestre de la mouvance rénovatrice du Chianti Classico. C'est avec une bonne dose d'ambition, de professionnalisme et le soutien précieux du brillant conseiller Franco Barnabei qu'il positionna son domaine au coeur du Chianti Classico parmi les meilleurs de l'appellation. Le secret de la réussite de Fontodi réside dans l'accumulation des détails soignés de façon méticuleuse. Que ce soit dans la taille des vignes, la sélection pendant la récolte, ou le travail en cave: Manetti ne laisse rien au hasard. Ses vins sont ainsi son reflet parfait: toujours équilibrés, puissants, épicés, techniquement irréprochables. Fontodi cultive exclusivement des vignes biodynamiques. Les herbicides, pesticides et autres fongicides sont absolument tabous. Ses vignes bénéficient toutes d'une exposition sud et sont parfaitement aérées et drainées, rassemblant ainsi les conditions climatiques idéales pour porter les raisins de Sangiovese à maturité optimale. Seuls les meilleurs raisins d'un seul vignoble sont sélectionnés pour produire le célèbre Flaccianello della Pieve.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch