Fontodi, Panzano in Chianti (Toscane)

Chianti Terrazze S. Leolino DOCG

Millésime	2020
Viticulteur	Fontodi
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Le San Leolino provient d'une parcelle récemment renouvelée, située à proximité de la chapelle du même nom dans la Conca d'Oro de Panzano, à une altitude de 450 mètres. La fermentation et la macération sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Trois semaines de contact avec les levures et soutirage quotidien. Puis fermentation pendant 24 mois dans des fûts en chêne français, suivie d'un stockage en bouteille d'au moins 6 mois.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis vive et lumineuse. Nez frais et complexe avec des notes de cerises, de groseilles, et un soupçon d'arômes de tabac et de café. Bouche équilibrée et profonde, tanins bien intégrés et arômes de cerises, de mûres, de prunes, de bois de santal et d'un soupçon de moka. Fin de bouche persistante.

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