

Fontodi, Panzano in Chianti (Toscane)

Olio di Oliva Correggiolo DOP

Viticulteur	Fontodi
Région	Toscane
Cépages	100% Correggiolo

Vinification

Les olives sont récoltées à la main et pressées à froid le jour même, afin de leur conserver toute leur fraîcheur.

Notre note de dégustation

L'huile d'olive biologique vierge extra du domaine de Fontodi est fruitée, élégante, légère et exhale un parfum raffiné. Le palais dévoile une note d'amandes et de menthe. La finale est caractéristique, avec une note amère - un produit d'une noblesse extrême, propre à la Toscane.

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