



FONTODI

VIGNA DEL SORBO GRAN SELEZIONE 2020

Chianti Classico Riserva DOCG

Produit de spécialité par lot - **Certifié biologique**

Fontodi est situé au coeur du Chianti Classico, précisément dans la "Conca d'Oro", une région célèbre pour sa tradition dans la fabrication de vins de qualité. La région combine des conditions gagnantes uniques: haute altitude, sol calcaire, grande luminosité, microclimat unique avec de grandes variations entre le jour et la nuit. Le millésime 2010 de Vigna del Sorbo de la maison Fontodi fut le premier millésime à pouvoir se prévaloir de la nouvelle appellation *Gran Selezione* qui est au sommet de la pyramide de qualité du Chianti Classico.

Région : Toscane

Vignoble : Vigna del Sorbo (parcelle unique), orientée sud-ouest à 450m d'altitude. Sol de schiste argileux. Vignes de plus de 40 ans.

Cépages : 100% Sangiovese



Vinification : Les vendanges se font à la main. Les deux cépages fermentent séparément en cuves d'innox. Le vin vieillira 24 mois en barriques de chêne Allier et Tronçais dont 50% sont neuves. Avant la mise en vente, le vin subira une période d'affinement en bouteille pour 10 mois.

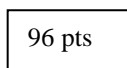
Dégustation : Vin spectaculaire d'un rubis profond aux arômes exceptionnellement sophistiqués de cerises noires avant d'évoluer vers des notes de prune et de groseille, voire de sous-bois, ce qui ajoute de la complexité et de la dimension au nez. En bouche, c'est une symphonie de sensations qui se bousculent, qui charment par leur profondeur et leur richesse. D'une élégance remarquable, ce vin est parfaitement équilibré et d'une longue persistance aromatique.

Code SAQ : 15245457- 750 ml/ 15245529- 1.5L

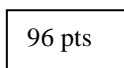
Prix : 92,50\$- 750 ml/ 215,25\$- 1.5L

Prix Licencié : 80,45\$- 750 ml/ 187,21\$- 1.5L

UVC : 6



Robert Parker
WINE ADVOCATE



Wine Spectator

