



FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2018 Colli Toscana Centrale IGT



FONTODI

Biologique

Spécialité par lot

Le FLACCIANELLO della PIEVE de FONTODI est l'un des plus grands vins rouge italien, produit avec du Sangiovese, en pureté et ce, depuis 1981. Il a été l'un des premiers Supertoscans produit seulement avec du Sangiovese.

Région : Toscane

Vignoble : Situé sur les hauteurs des collines de Panzano, l'un des lieux de production privilégié de la zone du Chianti Classico, à 450-500 mètres d'altitude, avec une exposition sud magnifique sur une terre de schiste et d'argile. Les vignes ont plus de 20 ans.

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : La sélection manuelle des raisins pendant les vendanges est très stricte. La fermentation se fait en cuves d'inox selon les règles de l'art à température contrôlée. Le vin vieillit ensuite en barriques de chêne neuves (Allier et Tronçais) durant une période de 24 mois. Le temps d'affinement en bouteille, normalement de 10 mois, peut varier selon les millésimes sur décision de la maison Fontodi.

Dégustation : Le bouquet est d'une douceur aromatique incroyable. Les arômes de cerise noire, de tabac et d'épices se fondent ensemble et de cette fusion résulte une harmonie absolue. En bouche, le vin dévoile toute son élégance par sa fraîcheur, ses doux tannins et sa longue finale tout en fruit. Flaccianello se présente comme un vin d'une grande finesse, aux saveurs élégantes, aux proportions captivantes dans un ensemble d'une solidité et d'une fermeté remarquable.

Accords : C'est un vin qui accompagne de manière généreuse les rôtis de viandes rouges, le faisan, la pintade et la caille sans oublier le gibier.

Service : Entre 16° et 18°C.

Potentiel de garde : à boire maintenant, mais se bonifiera d'ici les 10 prochaines années.

Code SAQ: 12123921

Prix : 123,75\$

Prix Licencié : 108,85\$

UVC : 6

98 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Wine Spectator

96

95 PTS.

JAMES SUCKLING.COM



Montalvin Inc- 400 Laurier O., Suite 300, Montréal, Qc H2V 2K7 Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com - www.Montalvin.com