



Colli Senesi, 2018

Fattoria Carpineta Fontalpino
ITALIE, TOSCANE, CHIANTI COLLI SENESI

Sangiovese tout en pureté, sec avec un fruit mûr, un caractère végétal savoureux et des tanins fins.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	0% 1
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 15 et 20 ans
RENDEMENTS	50 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,1g/l
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent à Montaperti, sur la commune de Castelnuovo Berardenga, à 330 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Nord-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argile et sable avec des pierres de rivières datant de l'époque pliocène. Riche en substances organiques. Sols frais
CONSOMMATION	Fermentation en fûts de bois à une température comprise entre 28° et 30 ° C. Macération pendant 15 jours.

CODE SAQ
10854085

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.20 \$





PRIX ET MENTIONS



ROBE DE COULEUR ROUGE RUBIS AVEC DES REFLETS POURPRES. AU NEZ, DES PARFUMS DE CERISES NOIRES ET GROSEILLES MÉLÉES À DES NOTES DE TABAC, D'HERBES SÉCHÉES ET D'ÉPICES. EN BOUCHE, L'ATTAQUE EST RONDE SUR DES SAVEURS DE CERISE NOIRE. C'EST UN VIN DIGESTE AUX TANINS DISCRETS ET À L'ACIDITÉ VIVIFIANTE. LA FINALE EST FRANCHE ET ÉPICÉE.



IDÉAL AVEC DES CHARCUTERIES, UN BURGER DE VEAU, UNE MOZZARELLA FRAÎCHE OU DES LÉGUMES GRILLÉS. SERVIR ENTRE 16° ET 18°C. PRÊT À BOIRE OU À CONSERVER JUSQU'À 3 À 4 ANS SUIVANT LE MILLÉSIME.



PHANEUF 2021 : 4 ÉTOILES

« 6 MOIS EN CUVES CIMENT. »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine de Carpineta Fontalpino est niché dans un cadre idyllique fait de douces collines, il s'étend non loin de Sienne, au cœur de la Toscane. Le nom, jamais changé, dérive des endroits historiques où il se trouve, Carpineta (un endroit avec des arbres « carpine » avec des feuilles dorées) et Fontalpino (le pin de Montaperti) bien connu de la municipalité qui l'accueille. Gioia Cresti et son frère Filippo exploitent ce domaine viticole de grand style que leur famille possède depuis les années 60. Filippo s'occupe surtout de l'aspect commercial de l'entreprise. Gioia est une œnologue réputée dont les services sont requis dans toute la péninsule. Le terrain couvre environ 80 hectares et possède divers cultivars. La superficie, plantée de manière vitale, s'étend sur environ 28 hectares de vignobles spécialisés subdivisés en sangiovese, merlot, cabernet sauvignon ainsi que d'autres vignes expérimentales comme le petit verdot, l'alicante, etc. Les zones de production sont Chianti Classico et Colli Senesi. La quantité de bouteilles commercialisées est seulement 40% de la production totale. L'exposition des vignobles est superbe. Ses vins se caractérisent par un fruit intense, un style moderne et d'une superbe élégance. Ils incarnent la passion qu'il faut avoir pour produire de vrais grands vins. Le vignoble travaille en agriculture biologique depuis plusieurs années.