



## Do Ut Des, 2016

Fattoria Carpineta Fontalpino  
ITALIE, TOSCANE, IGT TOSCANA

Un assemblage bordelais qui représente un conte de fées entre les fruits mûrs et les épices douces.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	34% Cabernet-sauvignon, 33% Petit verdot, 33% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 à 25 ans
RENDEMENTS	350 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<1 g/l
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe dans la région de Montaperti à 230 mètres au dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argile et sable avec pierres de rivière du Pliocène, riches en substances organiques
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation entre 28° et 30 °C et macération sur les peaux pendant 25 jours. Fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	18 mois en barrique puis 6 mois en bouteille avant la commercialisation.
DÉGUSTATION	Robe intense de couleur pourpre profond. Au nez, des arômes très agréables de prune, de réglisse, de mûres et de fleurs. En bouche, c'est un vin corsé avec des tanins soyeux et des saveurs de cassis écrasés. La finale est longue.
CONSOMMATION	Idéal avec des pâtes relevées aux pignons de pin et au pecorino, avec un risotto aux champignons ou encore du fromage affiné. Servir entre 16° et 18°. Peut se conserver jusqu'à 8 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
11309054

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
42.75 \$



### PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
95/100



WINE SPECTATOR  
94/100



WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)  
94/100



WINE ENTHUSIAST  
90/100



## 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.