



Fontalpino, 2019

Fattoria Carpineta Fontalpino
ITALIE, TOSCANE, CHIANTI CLASSICO

Du sangiovese avec une grande structure, agréable, souple et polyvalent.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 20 et 40 ans
RENDEMENTS	500 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,9 g/l
SUPERFICIE	80 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles Petroio, Cerreto et Montegiachi se situent dans 3 zones différentes à l'intérieur de la commune de Castelnuovo Berardenga, au cœur de la Toscane, entre 240 380 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Tuf, principalement du sable de l'ère pliocène, riche en fer
VINIFICATION	Vendanges manuelles au courant du mois de septembre. Fermentation en cuves à température contrôlée entre 28° et 30°C. Macération pendant 15 jours.
ÉLEVAGE	12 mois en barriques de chêne.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis profond avec des reflets violacés. Au nez, des effluves d'arômes de prunes, de cerises, de cassis, de rose, de violette, de cannelle et de cacao. En bouche, il dévoile de jolies saveurs d'épices et de fleurs, tandis que l'acidité et les tannins se voient bien équilibrés. Un vin d'une très belle élégance exprimant le meilleur du Sangiovese.
CONSOMMATION	Parfait pour des boulettes de viande au parmesan, un osso buco ou une quiche aux poireaux. Servir entre 17° et 18°C. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
10969747

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.50 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100



LE DEVOIR (JEAN
AUBRY) : 3 ÉTOILES

« "LA JOIE ! TEL UN CADEAU DÉBALLÉ SOUS L'ARBRE DE NOËL DONT ON ANTICIPE LA SURPRISE LES YEUX TOUT GRANDS ÉCARQUILLÉS. C'EST QUE LE SANGIOVESE DE LA FAMILLE CRESTI EST ARRIVÉ. ENCORE ET TOUJOURS CETTE HAUTE DÉFINITION QUI BALISE LE FRUITÉ, LUI-MÊME BIEN ENSERRÉ SOUS SA TENSION FINEMENT TANNIQUE, FABULEUSEMENT TONIQUE. UN PUR PÉCHÉ." JEAN AUBRY, LE 24 JUILLET 2020, LE DEVOIR »



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.