



Vigna Dofana, 2017

Fattoria Carpineta Fontalpino
ITALIE, TOSCANE, CHIANTI CLASSICO

Dofana est une cuvée mystérieuse qui assemble du sangiovese provenant de différents types de sols.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	400 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,2 g/l
SUPERFICIE	2 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes du Cru Dofana se trouvent dans la parcelle «Petroio», dans la zone ouest de la commune de Castelnuovo Berardenga
EXPOSITION	Nord-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Combinaison de calcaire, d'argile et de roches néogéniques
VINIFICATION	Vendange manuelle. Tri et égrappage. Macération sur les peaux pendant 21 jours. Fermentation en petites cuves en bois de 15 hectolitres à l'aide des levures indigènes. Soutirage en fûts de chêne français de 1500 litres et fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	18 mois en fûts de chêne français de 1500 litres. Légère filtration avant la mise en bouteille.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis. Au nez, des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, le vin est vif avec des saveurs de fleur bleue, de cerise, d'amande épicée, d'herbes grillées et de réglisse. Il présente un caractère puissant et des tannins soyeux. La finale est persistante sur une pointe de chocolat noir.
CONSOMMATION	Idéal avec un ossobucco de veau, tomate et champignon, de la viande rouge grillée ou braisée. Peut se conserver jusqu'à 15 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14351320

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
49.25 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
94/100



WINE SPECTATOR
92/100



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
92/100



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.