



Fontodi, Panzano in Chianti (Toscane)

## Chianti Vigna del Sorbo DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Fontodi
Région	Toscane
Degré	15% vol.
Cépages	100% Sangiovese

### Vinification

Le Vigna del Sorbo Gran Selezione provient d'un versant orienté sud-ouest recouvert de vignes de plus de 40 ans. Le vin macère 3 semaines dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. S'ensuit un élevage de 24 mois dans des barriques en chêne de la forêt de Tronçais et de l'Allier, dont 50 % de bois nouveau.

### Notre note de dégustation

Le Vigna del Sorbo luit d'un profond rouge rubis. Au nez, arômes denses de prune, de quetsche et de myrtille associés aux notes épicées de réglisse, de goudron et de tabac. Charpenté en bouche, tanins mûrs et acidité parfaitement équilibrée auxquels viennent s'ajouter des saveurs de cassis et de baies sauvages. Un chianti des plus riches promis à un grand avenir en raison de sa concentration.

### Fontodi

Le propriétaire du domaine de Fontodi, Giovanni Manetti, est l'un des chefs d'orchestre de la mouvance rénovatrice du Chianti Classico. C'est avec une bonne dose d'ambition, de professionnalisme et le soutien précieux du brillant conseiller Franco Barnabei qu'il positionna son domaine au coeur du Chianti Classico parmi les meilleurs de l'appellation. Le secret de la réussite de Fontodi réside dans l'accumulation des détails soignés de façon méticuleuse. Que ce soit dans la taille des vignes, la sélection pendant la récolte, ou le travail en cave: Manetti ne laisse rien au hasard. Ses vins sont ainsi son reflet parfait: toujours équilibrés, puissants, épicés, techniquement irréprochables. Fontodi cultive exclusivement des vignes biodynamiques. Les herbicides, pesticides et autres fongicides sont absolument tabous. Ses vignes bénéficient toutes d'une exposition sud et sont parfaitement aérées et drainées, rassemblant ainsi les conditions climatiques idéales pour porter les raisins de Sangiovese à maturité optimale. Seuls les meilleurs raisins d'un seul vignoble sont sélectionnés pour produire le célèbre Flaccianello della Pieve.



### Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55  
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01  
[www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

