ACQUISTATO IL .....

"Fontalloro" Toscana Sangiovese IGT 2019 2019

Tra i vini più rappresentativi di Fèlsina

In etichetta si legge Toscana IGT. Ma non bisogna farsi trarre in inganno. Infatti Fontalloro è uno dei vini più rappresentativi dell'azienda Fèlsina. Uva di Sangiovese al 100%, provenienti dai vigneti nella parte alta della proprietà, nell'area del Chianti Classico, e in parte dalla zona del Chianti Colli Senesi, ad altezze comprese tra i 330 e i 400 metri sul livello del mare. Esposizioni a Sud-Ovest e terreni diversi, in parte rocciosi, in parte calcarei e argillosi o ricchi di sabbie, limo e sedimenti marini, Fontalloro viene prodotto ininterrottamente dal 1983. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando solo le uve migliori, dopo la pigiatura e la diraspatura, inizia la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Maturazione in barrique di rovere francese nuove e di primo passaggio, dopo circa 18-22 mesi viene assemblato e imbottigliato. Quindi, prima di essere messo in vendita, riposa in vetro per almeno altri 8-12 mesi. Colore rosso rubino con buona intensità, al naso si distinguono con facilità le tipiche note di frutta rossa e scura, con accentuate sensazioni di tabacco e di terra bagnata. In bocca rivela una buona tannicità, con tannini morbidi e piacevoli. Buona consistenza, struttura e persistenza. E' un vino nato per non temere il passaggio del tempo. Ottimo oggi, se ben conservato, specie nelle annate migliori, è in grado di maturare lentamente per molti anni.

La storia di Fèlsina inizia nel 1966, quando Domenico Poggiali acquistò la fattoria e scelse di investire sulla qualità del vino. Nel volgere di pochi anni, gli ettari a vite diventarono più di quaranta e cambiarono anche l'anima e l'organizzazione dell'azienda. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, oggi Fèlsina si sviluppa su un'estensione di circa 600 ettari, di cui 95 a vigna. Ne nascono vitigni in grado di esprimere le diverse particolarità del terroir di questo angolo di Toscana. Del resto i poderi di Fèlsina, sviluppatisi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità colturale di base del lavoro. E la principale preoccupazione è la difesa della fertilità naturale del terreno, che viene salvaguardata lavorando in un contesto di sperimentazione che va dalla biodinamica alle più moderne tecnologie e innovazioni rese disponibili a livello mondiale. Grazie a questa mentalità, oggi a Fèlsina sono presenti svariati cloni di Sangiovese e portainnesti piantati in territori molto eterogenei. Questo consente ai tecnici della cantina di disporre, come pittori, di una tavolozza dalle infinite sfumature e possibilità. In più boschi, campi seminati a cereali, oliveti, macchia, fossi e corsi d'acqua, i campi più piccoli della riserva di caccia coltivati a erba medica, lupinello, saggina, girasole e favino. Tutto concorre alla salvaguardia della biodiversità.

La Vigna

Terreno	Frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura cordone speronato
Densità imp.	5400

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione in vasche acciaio per 16-20 giorni. Invecchiamento in barrique di rovere francese nuove e di primo passaggio. Imbottigliamento dopo 18-22 mesi di maturazione. Affinamento 8-12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Tannini consistenti e mediamente morbidi. Note di tabacco, terra bagnata, ribes, mora e liquirizia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821