



ACQUISTATO IL

"Fontalloro" Toscana Sangiovese IGT 2020

2020

Tra i vini più rappresentativi di Fèlsina



Svinando

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 Vigna

Terreno Frazioni di argilla

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera con potatura cordone speronato

Densità imp. 5400

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

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

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese