



ACQUISTATO IL .....

"Fontalloro" Toscana Sangiovese IGT 2019

2019

## 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 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, sviluppatasi in più di mille anni, costituiscono ancor oggi l'unità culturale 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Frazioni di argilla
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5400
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	SANGIOVESE 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	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.