

CHIANTI CLASSICO

TENUTA FONTODI

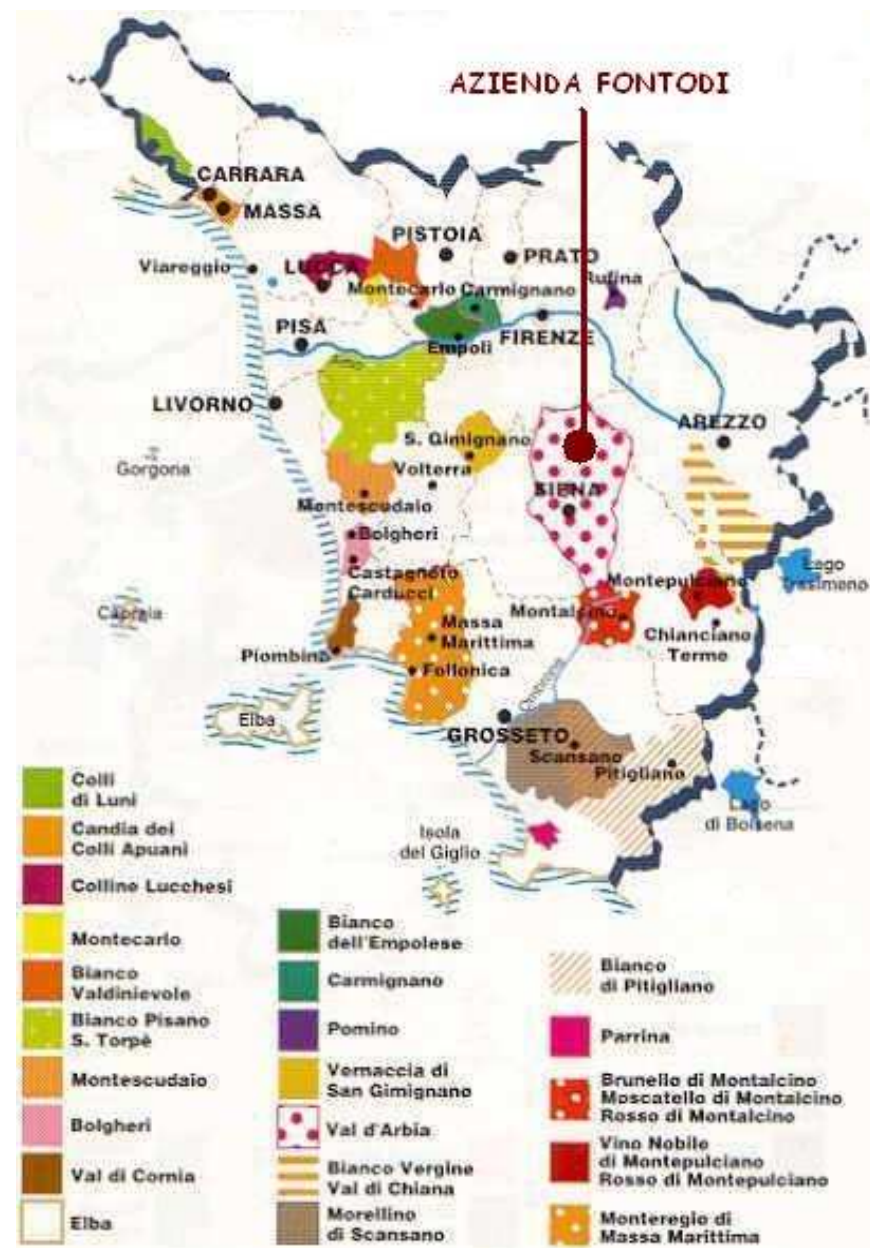
Via San Leolino,89-Panzano
50020 Greve in Chianti (Firenze)
Site internet : fontodi.com



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination :	CHIANTI CLASSICO DOCG
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	170.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	400M sud ouest
Rendement :	43 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	24 mois en barriques et petits foudres 2° passage
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe grenat, nez puissant et racé avec grande pureté dans la typicité, en bouche c'est ample et gourmand avec de beaux tanins, une complexité allant vers les notes de sous bois et une finale fine et agréable.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges grillées ou mijotées, des pâtes aux champignons, des fromages

CHIANTI CLASSICO

“Filetta di Lamole”



Toscane

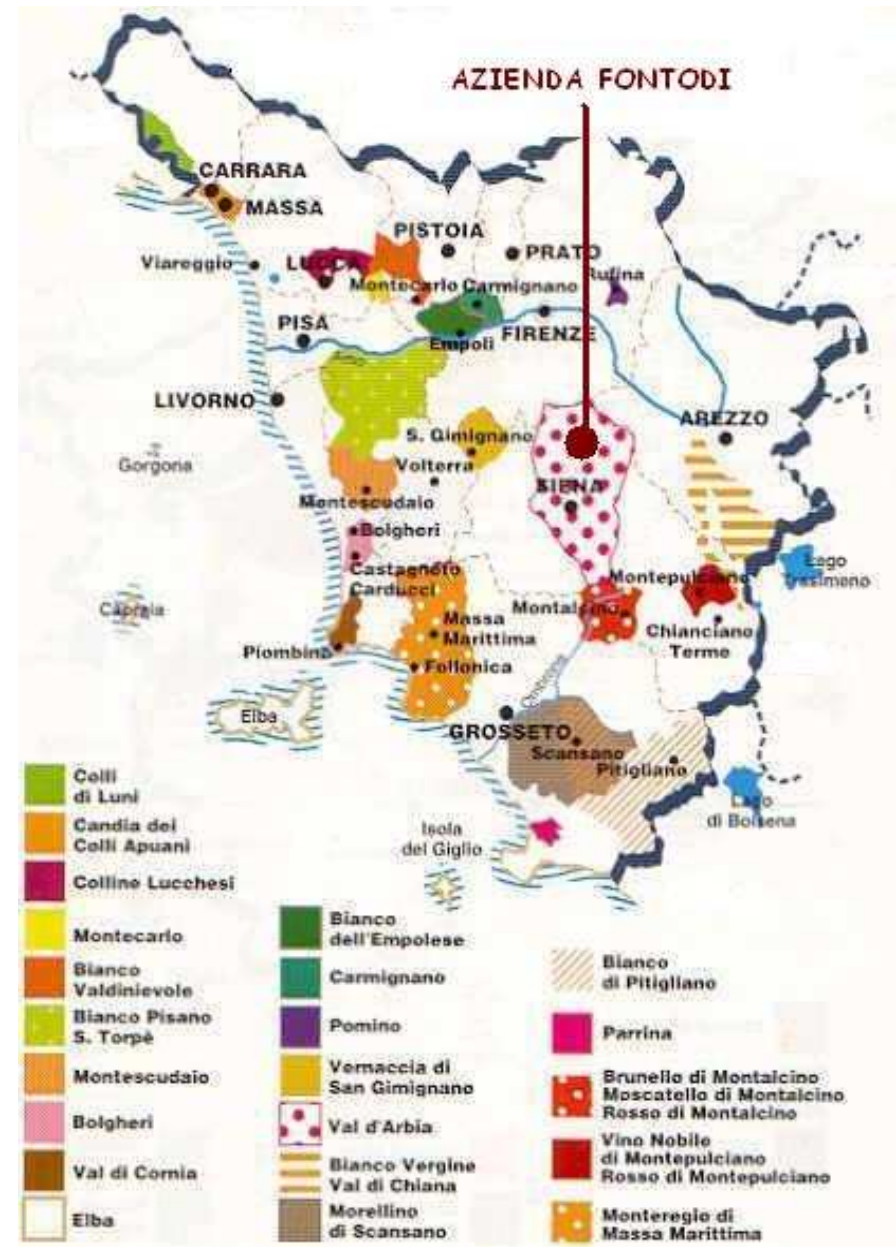


TENUTA FONTODI

Via San Leolino, 89-Panzano
50020 Greve in Chianti (Firenze)
Site internet : fontodi.com

Dénomination :	CHIANTI CLASSICO DOCG
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot et Alberello
Nature du sol :	Grés
Altitude et exposition :	600M sud ouest (zone de Lamole)
Rendement :	41 hectolitres/hectares
Vinification :	Cuves ciment durant 3 mois avec levures indigènes
Affinage :	15 mois en foudres de chêne de 25 H L
Garde :	7 à 12 ans
Dégustation :	Robe assez claire pour l'appellation, reflets brillants. Nez très délicat avec de la fraîcheur et une certaine finesse. En bouche c'est délié et très soyeux mais avec une belle structure et une trame tannique très délicate, un style aérien et féminin et une complexité détonnante !
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges mûrées, des viandes mijotées, des gibiers à poil

VIGNOBLE DE TOSCANE



FLACCIANELLO

TENUTA FONTODI

Via San Leolino, 89-Panzano
50020 Greve in Chianti (Firenze)
Site internet : fontodi.com

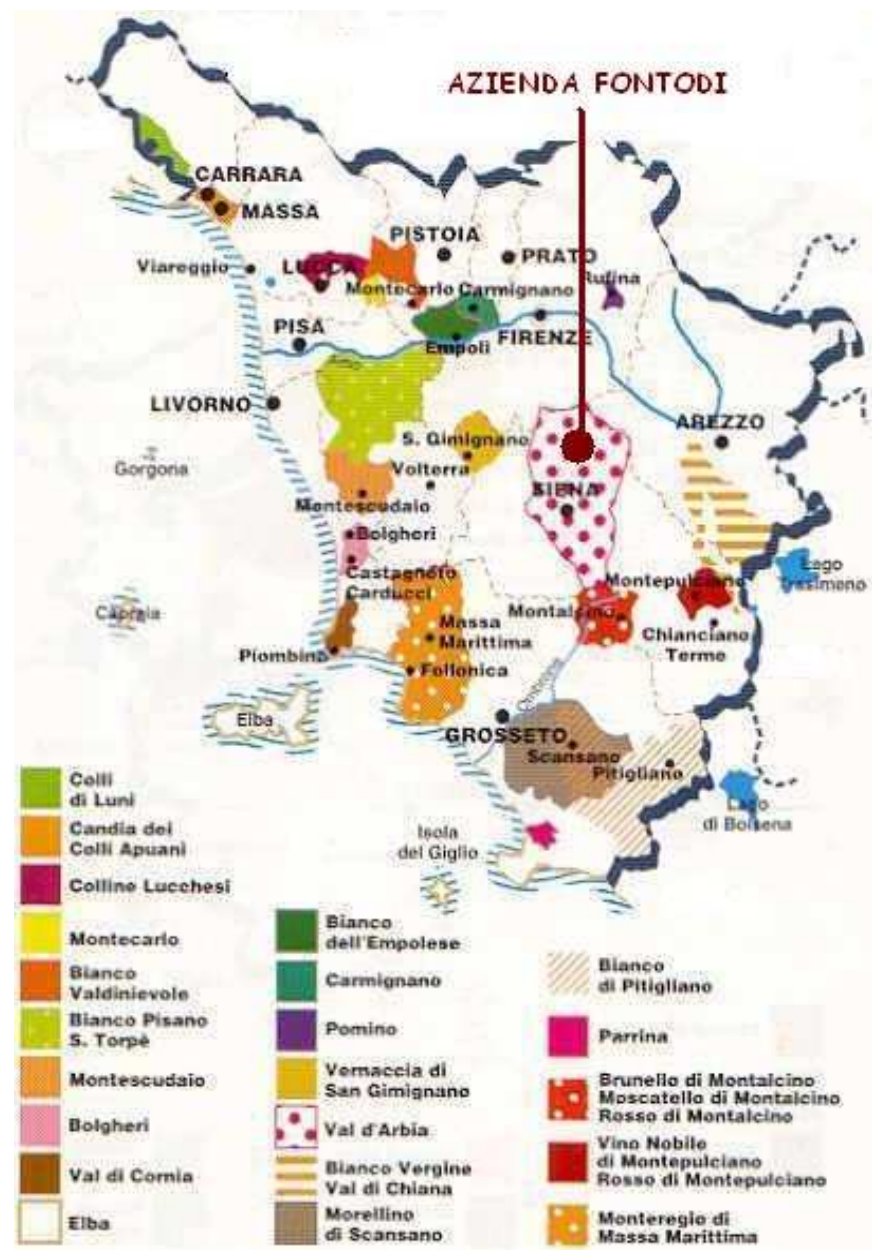


Toscane



Dénomination :	COLLI TOSCANA CENTRALE
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	50.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	400M sud ouest
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	18 mois en barriques neuves
Garde :	12 à 20 ans
Dégustation :	Robe grenat avec reflets brillants, nez très élégant avec une grande finesse et des notes complexes de tabac, réglisse, bouche suave et et aux tanins veloutés et extrêmement fins, beaucoup de personnalité mais c'est la finesse (digne d'un grand bordeaux) qui surprendra le plus.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges ou des gibiers fins du style filet de biche, des pâtes aux champignons, des fromages type Pecorino ou peut aussi se déguster seul en tant que vin de méditation

VIGNOBLE DE TOSCANE



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO



Toscane



TENUTA FONTODI
Via San Leolino, 89-Panzano
50020 Greve in Chianti (Firenze)
Site internet : fontodi.com

Dénomination :	VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC
Encépagement :	90% Malvasia et 10% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	3.000 btle 37.5 cl
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	300M sud ouest
Rendement :	15 hectolitres/hectares
Vinification :	5 mois de passerillage puis 6 ans en caratelli de 50 à 110L avec
Affinage :	1 an en bouteille
Garde :	15 à 30 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets dorés, nez très varié et complexe en constante évolution. La bouche est juste magnifique de saveurs et d'onctuosité avec une sensation sucrée parfaitement intégrée, une belle acidité et une finale de grande persistance
Mariage mets-vins :	Seul comme vin de méditation entre les repas, avec des biscuits secs type Cantuccini

VIGNOBLE DE TOSCANE

