



DINO 2019

Toscana IGT

Importation Privée – Vin nature



FONTODI

Région : Toscane

Vignoble : Diverses parcelles du vignoble situé dans la vallée de Panzano, 450m d'altitude, sol de schiste argileux.

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Véritable éloge à la tradition Toscane, ce vin nommé en l'honneur du père de Giovanni Manetti évoque les origines de la maison Fontodi. Une fois la vendange manuelle complétée, le raisin est pressé et déposé dans des amphores entièrement constituées d'argile provenant des sols du vignoble où sont plantées les vignes. Ces amphores, appelées « orci », sont confectionnées dans la fabrique familiale depuis maintenant 8 générations.

La terre cuite des amphores a des propriétés antiseptiques qui permettent un élevage en micro oxygénation, préservant ainsi le fruit et la minéralité du vin. Le vin reposera avec les peaux des raisins dans les orci sur une période de 12 mois afin de permettre une fermentation lente et optimale, sans sulfite ou levures ajoutées.

Dégustation : Le vin dans sa plus pure expression, avec un nez où dominant des notes fruitées, florales, et épicées. En bouche, il démontre une très grande fraîcheur et est pourvu de tannins étoffés.

Code SAQ : 14918445

UVC : 6

