



FILETTA DI LAMOLE 2020

Chianti Classico DOCG

FONTODI

Spécialité par lot - **BIOLOGIQUE**

Fontodi est un domaine certifié biologique qui s'étend sur 70 hectares. Le type d'agriculture pratiqué s'inspire des principes de respect de la nature et de la durabilité. Non seulement aucun produit chimique n'est utilisé, mais un effort est fait pour maximiser les ressources internes du domaine, réduisant ainsi le besoin de tout apport externe. Respecter l'environnement signifie des vins meilleurs, plus purs et une expression plus vraie du raisin et du terroir.

Giovanni Manetti possède toutes qualités d'un grand producteur et ses vins, aux résultats étonnants, sont imprégnés d'élégance et de style.

Région : Toscane

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main selon la pure tradition du Chianti. Fermentation et macération en cuve de béton avec levures indigènes pendant 3 semaines. Élevage en fûts de chêne français de 25 hl.

Dégustation : Il a une belle couleur, avec une clarté semblable à celle du pinot dans le verre et au nez, avec un parfum de cerise noire relevé laissant place à un fruit intense mais élégant en bouche, le tout joliment soutenu par des tanins fins et granuleux.

Code SAQ : 15240171

Prix : 38,25\$

Prix Licencié : 33,27\$

UVC : 6

