



# Terrazze San Leolino 2020

## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

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 achète cet historique domaine qui avait des vignes au 15<sup>e</sup> siècle et replante le tout en 2009. Il attend le millésime 2019 pour produire son premier millésime du Gran Selezione Terrazze San Leolino. Un retour sur ce terroir de prédilection composé de schiste et d'albarese qui apporte une belle structure et beaucoup d'élégance.

**Région** : Toscane

**Terroir** : San Leolino est un domaine historique.

**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 pendant 24 mois.

**Dégustation** : Robe rubis soutenue aux arômes de cerises noires avec des notes de prune et de mûre, des effluves minérales et de fumée, ce qui complète le bouquet. En bouche, des saveurs de fruits et d'épices. Les tanins sont fermes et bien enrobés parfaitement équilibré et en harmonie sur un ensemble bien savoureux. Excellent Chianti qui est déjà approchable et sera à son meilleur dans 3-5 ans.

**Code SAQ** : 15237511

**Prix** : 91,75\$

**Prix Licencié** : 79,80\$

**UVC** : 6

