

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chianti Classico DOCG

Vigna Montaperto

Fattoria Carpineta Fontalpino



Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria Carpineta Fontalpino.

Cépages : 100% Sangiovese

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : rubis profond.

Nez : beaucoup de caractère et d'élégance à la fois dans ce nez de cerise noire, de pruneau frais, avec de belles notes florales, d'écorce d'orange confite, de cèdre, tabac et réglisse.

Bouche : encore jeune, son acidité croquante se mariera bien avec des mets à la tomate, à moins que vous n'ayez la patience de le laisser vieillir en cave. Ses tannins poudrés, denses, sont d'une grande finesse, et portent les saveurs de cerise noire, d'épices dans une longue finale sur des notes mentholés, réglissés et une touche de goudron frais.

Conclusion : un grand cru en Chianti, qui brille encore davantage dans ce millésime exceptionnel !

Service : servir à 16°C. Lasagnes aux légumes d'été, rôti de boeuf aux tomates confites.

La Fattoria Carpineta Fontalpino est implantée à Montaperti, à 10 km à l'est de Sienne. La cave se trouve tout près d'un lieu célèbre: celui de la bataille de Montaperti, il y a huit siècles. Connue pour être la seule bataille que Sienne ait jamais gagnée contre Florence, elle est une grande source de fierté locale et se trouve même mentionnée dans la Divine Comédie de Dante Alighieri.

En possession de la famille Cresti depuis les années 1960, le domaine est aujourd'hui dirigé par Gioia Cresti, oenologue de renom, et son frère Filippo, en charge du développement commercial. Il s'étend sur 80 hectares, dont 28 de vignes en agriculture biologique certifiée, plantées en majorité de Sangiovese.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

Réf. : 90917 75 2017 **Prix membre :** 23.75

Prix catalogue : 26.40