DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Chianti Classico DOCG

Vigna Dofana
Fattoria Carpineta Fontalpino

Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria Carpineta Fontalpino.

Cépages : 100% Sangiovese

Millésime : 2017

À déguster jusqu'en : 2029

Distinctions : Tasted: 93/100
Falstaff: 92/100

Robe : rouge rubis profond, brillant.

Nez : puissant et profond, avec des arômes de cerise rouge, d'herbes aromatiques séchées, d'encens, avec une touche de praliné et de moka.

Bouche : suave et dense, avec une structure tannique importante mais très fine, une acidité elle aussi haute mais harmonieuse, et une finale très persistante sur la cerise rouge et le cassis, avec une note de vanille et de fumée.

Conclusion : un Cru en Chianti Classico, issu d'une sélection parcellaire, un grand vin italien, encore plus dans ce millésime exceptionnel !

Service : servir à 15°C. Gibier, pâtes sauce bolognaise, fromages mûrs.

Gioia et Filippo Cresti associent le cru Dofana au visage solaire du Sangiovese, majestueux et exubérant.

Teneur en alcool : 14%

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

Réf. : 90924 75 2017 **Prix membre :** 27.90

Prix catalogue : 31.00