

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Fontalpino

Chianti Classico DOCG

Fattoria Carpineta Fontalpino



Région : Toscane, Italie.

Appellation : Chianti Classico DOCG.

Domaine : Fattoria Carpineta Fontalpino.

Cépages : 100% Sangiovese

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2033

Distinctions : Doctor Wine : 93 pt

Robert Parker : 92 pt

Jeb Dunnuck : 92 pt

Wine Spectator : 91pt

Falstaff Wein Guide 2024 : 90 pt

Gambero Rosso: Tre Bicchieri

James Suckling: 93/100

Winescritic: 91/100

Tasted: 91/100

GardiniNotes.com : 95/100

Robe : cerise noire, profonde, reflets violacés.

Nez : belle expression de Sangiovese, très fin, sur des arômes complexes de framboise et de compote de cerise noire, avec une touche camphrée, ainsi que de viande séchée et de fumée à l'aération.

Bouche : une attaque souple, d'un beau volume, au toucher soyeux. La trame de tannins est fine et très bien enveloppée. Saveurs de cassis, de cerise noire, avec une finale sapide, racée et gourmande, aux notes d'agrumes et d'herbes séchées.

Conclusion : magnifique Chianti Classico authentique, issu à 100% de Sangiovese.

Service : servir à 17°C. Carpaccio de boeuf, minestrone et crostini, émincé de veau aux tomates séchées.

La cave Carpineta Fontalpino, fondée par Italo Cresti en 1967, est aujourd'hui dirigée par ses enfants Gioia à la production et Filippo à la vente. Leurs vins sont un pont entre tradition et modernité. Leur Fontalpino est un Chianti monocépage, le Sangiovese n'y étant pas assemblé avec d'autres cépages comme le permet l'appellation.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90933 75 2021 **Prix membre :** 22.50

Prix catalogue : 25.00