LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Grappa Chianti Classico
Producteur	Castello di Fonterutoli
Cépages	sangiovese
Alcohol percentage	45,00% vol
Description	De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le puissant sangiovese qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli', mélangé à 10 % de malvasia, colorino et merlot et élevé pendant un an en fût, et la référence absolue du domaine, le 'Castello di Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et du malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Produite selon un procédé révolutionnaire pendant lequel cette grappa arrive à conserver sa couleur légère tout en murissant. La bouche est subtile, élégante et pourtant vigoureuse à l'image des Chianti Classico du Castello di Fonterutoli.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc.: 45 % vol



+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30