

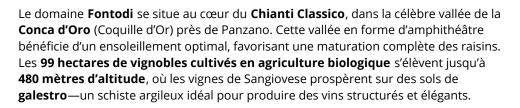
Chef-d'œuvre de la Conca d'Oro de Panzano, Flaccianello 2020 est créé avec un soin méticuleux, dévoilant des couches de cerise noire, violette, et d'épices, avec une structure finement équilibrée.



Flaccianello della Pieve 2020

Toscane, Italie

Région et Vignobles



Les raisins destinés à **Flaccianello** proviennent des meilleures parcelles du domaine. Cultivés selon des principes **biologiques et biodynamiques**, ces vignobles garantissent une qualité de fruit exceptionnelle et une véritable expression du terroir unique.

Vinification

Le millésime **2020** a bénéficié d'un hiver doux, d'un printemps frais et d'un été sec et équilibré, ponctué de pluies opportunes en août qui ont favorisé une maturation optimale. Après une récolte manuelle soigneuse et un tri méticuleux, les raisins ont subi une fermentation et une macération en **cuves inox à température contrôlée** pendant deux semaines, avec des pigeages réguliers pour optimiser l'extraction. La température de fermentation a atteint un maximum de **30°C**.

Après la fermentation, le vin a été élevé pendant **18 mois dans des barriques de chêne français (30 % neuves)**, suivi de **six mois supplémentaires dans de grandes foudres en chêne**, pour obtenir harmonie et profondeur. Le vin a ensuite été mis en bouteille, prêt à exprimer l'excellence et la précision de Fontodi.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Sangiovese







Flaccianello della Pieve 2020

Notes de Dégustation

- Couleur : Rouge rubis vif avec des reflets grenat.
- Arômes: Intenses et complexes, avec des notes de cerises noires mûres, de violettes, et de prunes, accompagnées de touches d'épices et de nuances terreuses.
- **Bouche** : Riche et corsée, avec une acidité vibrante, des tanins fins et souples, et une finale longue et savoureuse. Des couches de fruits noirs et de notes florales sont magnifiées par une élégante intégration du bois.

Le Saviez-Vous?

La famille **Manetti**, propriétaire de Fontodi, est une figure emblématique du Chianti depuis des siècles, initialement connue pour la production de terracotta à Ferrone. **Flaccianello** a été produit pour la première fois dans les années **1980**, devenant l'un des vins les plus emblématiques de la Toscane, démontrant le potentiel du Sangiovese en monocépage.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : Les tanins robustes et l'acidité du vin se marient parfaitement avec les saveurs riches de la viande grillée.
- Ragoût de sanglier sur pappardelle : Complète le profil terreux et épicé du vin.
- Agneau rôti au romarin et à l'ail : Équilibre la structure du vin avec des nuances savoureuses.
- **Pecorino Toscano affiné** : Harmonise avec l'acidité vive et le caractère fruité du vin.



James Suckling (JS): 97 Points (2020)

Extremely floral with sage and licorice to the berry and dark cherry aromas that follow through to a medium body, with fine and silky tannins that run the length of the wine. Very crunchy for Flaccianello. Vivid on the palate. From organically grown grapes.



Wine Spectator (WS): 96 Points (2020)

Pure and permeated with black cherry, blackberry, violet, mineral and spice aromas and flavors, this red is sophisticated and complex. Balanced, with tannins that are present, yet refined and well-integrated. The fruit persists from beginning to end, defining the finish. Sangiovese. Best from 2026 through 2043.







Flaccianello della Pieve 2020

Robert Parker (RP): 96 Points (2020)



The 2020 Flaccianello della Pieve is the full package. This point is clear when you taste all the other wines in the Fontodi portfolio and conclude with this bottle. This organic Sangiovese shows beautiful intensity and remains balanced throughout with dark fruit, crushed stone, spice and wild rose. It borrows themes of elegance, depth and ripeness played across this vintage. The wine wraps smoothly over the palate with substantial fruit weight and sweet tannins. This warm-vintage expression can be aged or enjoyed straight out of the gate.



