



Felsina Berardenga

Un vin de collection avec un grand potentiel de garde, Colonia allie puissance et finesse, avec seulement 3 000 bouteilles numérotées individuellement.

FÈLSINA

Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2019

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le Colonia Gran Selezione est issu exclusivement du **vignoble Colonia**, qui revêt une importance symbolique pour la famille Poggiali. Situé à l'**altitude la plus élevée** du Poggio a Rancia et entouré de forêts, les sols de ce vignoble sont composés de **grès alberese brun-rougeâtre** et de **marne calcaire** riche en magnésium et en fer. Cette composition unique est spécifique au domaine de Felsina et confère au vin une minéralité et une structure intenses.

La replantation du vignoble a commencé en **1966** sous la direction de Domenico Poggiali et de son fils Giuseppe, bien que les sols rocaillieux et les conditions difficiles aient retardé son achèvement jusqu'en 1993. Le vignoble de Colonia est consacré exclusivement au Sangiovese de la plus haute qualité, avec une densité de plantation de **5 435 pieds par hectare**. Premier millésime officiel en 2006, il représente aujourd'hui un hommage de Giovanni Poggiali à son grand-père Domenico, témoignant de trois générations de dévouement.

Vinification

Colonia Gran Selezione est élaboré avec un soin méticuleux. Les grappes de Sangiovese, **vendangées à la main**, subissent une sélection rigoureuse avant d'être éraflées et pressées. La fermentation et la macération se déroulent en cuves inox pendant **16 à 20 jours** à des températures contrôlées de **28-30°C**, avec des pigeages et des remontages réguliers pour une extraction équilibrée.

En **mars ou avril**, le vin est transféré dans des **barriques neuves de chêne français** pour un élevage de **30 mois**. Cette longue période de maturation accentue la profondeur et la complexité du vin, intégrant des tanins puissants dans une texture lisse. Après cet élevage en barrique, le vin est mis en bouteille et vieillit encore **8 à 12 mois en verre**, assurant harmonie et raffinement avant sa commercialisation.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis intense.
- **Nez** : Nuances épicées avec des touches terreuses et minérales, tabac et petits fruits sauvages attrayants.
- **Bouche** : Audacieuse, avec des tanins fermes propices au vieillissement. Le palais révèle des saveurs concentrées caractéristiques du terroir de Fèlsina et du Poggio a Rancia, marqué par une minéralité et une finesse prononcées.

Le saviez-vous ?

Le vignoble Colonia est un hommage aux trois générations de la famille Poggiali et aux défis qu'ils ont relevés pour cultiver cette parcelle unique. Nommé d'après une ancienne colonie de repos au soleil qui se trouvait ici, Colonia symbolise la résilience de Fèlsina et son engagement à préserver l'héritage du Chianti. Seules **3 000 bouteilles** sont produites, chacune portant une dédicace spéciale de Giovanni Poggiali à son grand-père Domenico.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Ragoût de sanglier** : Les saveurs riches et terreuses du sanglier se marient parfaitement avec la structure et les notes épicées de Colonia.
- **Pecorino toscano affiné** : La minéralité et la structure tannique du vin équilibrent l'intensité et la salinité du pecorino.
- **Canard rôti aux herbes** : Les arômes épicés et de fruits rouges du vin s'accordent avec les saveurs herbacées et savoureuses du canard.
- **Risotto aux cèpes** : La minéralité de Colonia rehausse les saveurs terreuses et umami des cèpes.



Wine Spectator (WS) : 96 Points (2019)

A racy style defined by black cherry, blackberry, black currant, Tuscan scrub and mineral aromas and flavors, this red is linear and well-delineated. Like a thoroughbred, this has latent energy and is ready to run, given time to align all its components. Shows a stony, mineral aftertaste. (BS) (10/2023)



Robert Parker (RP) : 95 Points (2019)

The Fèlsina 2019 Chianti Classico Gran Selezione Colonia is a special wine. This vintage was a little tight and closed when I tasted it, but Colonia has a solid track record for a long bottle evolution. The bouquet brings dark fruit, rosemary, cherry and an especially sharp or chiseled mineral note that really is this wine's lasting signature. There are additional mineral hints of iron ore and rust with dried tomato, garden aromas, leafy greens and button mushroom. In all, this wine shows a very savory or autumnal edge over an elegant, mid-weight texture. (ML) (2/2023)



F È L S I N A

Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2019



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2019)

The 2019 Chianti Classico Gran Selezione Colonia is a bit marked by oak today, but behind that lies a wine of striking purity, depth and freshness. Dark red-fleshed fruit, crushed rocks, white pepper, spice and blood orange are some of the notes that meld together. There's a beautiful, layered wine waiting to emerge here. (AG) 94+ (6/2022)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM