

Fontodi

Né dans l'amphithéâtre solaire de Panzano, ce Vin Santo assemble Sangiovese et Malvasia en une liqueur ambrée, soyeuse et longuement savoureuse, idéale pour conclure un repas sur une note de douceur toscane.

FONTODI



Vin Santo del Chianti Classico 2011

Toscane, Italie

Région et vignobles

Au cœur de la Toscane, Fontodi se trouve à Panzano, dans la **Conca d'Oro** de Chianti Classico, une vallée en forme d'amphithéâtre surnommée « coquille dorée ». Les parcelles destinées au Vin Santo occupent des coteaux **orientés au sud**, entre 430 et 450 mètres d'altitude. Cette exposition baigne les ceps de lumière et favorise une maturité régulière, tandis que les sols de **galestro**, schiste friable typique de la région, apportent drainage et tension. Des veines d'alberese, calcaire mêlé d'argile, complètent la mosaïque géologique.

Les vignes sont conduites en Guyot, avec une densité de 3 500 à 6 000 pieds par hectare. Réparties sur plusieurs parcelles de l'exploitation, elles expriment la diversité des coteaux de Panzano plutôt qu'un seul lieu. Fontodi cultive son domaine en **agriculture biologique certifiée**, au sein d'un paysage toscan où les reliefs, les bois et les oliviers entourent les rangs de vigne. Vin Santo puise ainsi sa profondeur dans un amphithéâtre lumineux et austère.

Vinification

Fontodi élabore ce Vin Santo del Chianti Classico avec 50 % de Sangiovese et 50 % de Malvasia. Après la vendange, les grappes sont naturellement séchées pendant cinq mois, concentrant sucres et parfums. Le moût est ensuite soutiré dans de petits **caratelli de 50 et 110 litres**, en châtaignier et en chêne, où le vin évolue lentement.

La fiche technique générale de Fontodi indique un élevage pouvant atteindre neuf ans ; pour le millésime 2011, une fiche de marché précise **84 mois en petits caratelli** et une production de 2 500 bouteilles. Cette maturation prolongée façonne une liqueur dense et patinée, tout en conservant l'élan aromatique des deux cépages. Le vin est présenté en **demi-bouteille de 375 ml**, avec 12 % vol. L'équilibre entre richesse, douceur et fraîcheur rend le service de fin de repas particulièrement naturel.

Alcool :12,00 %

Composition: 50% Malvasia, 50% Sangiovese

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FONTODI

Vin Santo del Chianti Classico 2011

Notes de dégustation

- **Couleur :** Ambre sombre aux reflets cuivre poli.
- **Nez :** Élégant et complexe de fruits secs, d'abricot séché, d'ananas mûr, de datte et d'amande, enrichi de sucre brun, de sirop d'érable, de châtaigne toastée et d'une touche de tabac savoureux.
- **Bouche :** Ample, douce et soyeuse, avec une texture dense et arrondie. Les fruits secs et le sirop d'érable s'étirent sur un palais intensément persistant, soutenu par une finale rafraîchissante qui demeure plusieurs minutes.

Le saviez-vous ?

La famille Manetti a acquis Fontodi en 1968, après plusieurs générations consacrées à la fabrication de terre cuite en Toscane. Giovanni Manetti s'est installé au domaine en 1980, puis a lancé le premier millésime de Flaccianello della Pieve en 1981. Cette continuité familiale relie l'artisanat de la terre à celui des vins longuement élevés.

Idées d'accords mets et vins

- **Cantucci aux amandes :** Le croquant du biscuit répond à la texture soyeuse du Vin Santo, tandis que l'amande prolonge ses notes de fruits secs et de châtaigne.
- **Foie gras poêlé et chutney d'abricot :** La douceur du vin accompagne le gras du foie, pendant que l'abricot fait écho à son registre fruité et concentré.
- **Fromage bleu affiné :** Le sel et la puissance aromatique du fromage équilibrent la richesse du vin et mettent en relief sa longue finale fraîche.
- **Tarte fine aux poires et aux amandes :** La douceur modérée du dessert souligne les notes de datte, d'amande et de sirop d'érable sans masquer la persistance du Vin Santo.