

Fontodi

Pur Sangiovese de l'amphithéâtre ensoleillé de Panzano, ce millésime unit cerise noire juteuse et tension graphite, porté par des tanins polis : démonstration que puissance et finesse peuvent coexister.

FONTODI

98 vinous



Flaccianello della Pieve 2013

Toscane, Italie

Région et vignobles

Fontodi est situé au cœur du Chianti Classico, à Panzano, dans l'amphithéâtre naturel de la **Conca d'Oro**. Cette cuvette orientée sud capte la lumière et la chaleur tout en profitant de nuits fraîches qui préservent l'acidité, donnant au Sangiovese à la fois maturité et nerf. Les vignes de Flaccianello se trouvent entre **400 et 500 m** d'altitude, où brises et écarts thermiques prolongent la maturation, renforçant complexité et finesse aromatique. Le domaine est **certifié biologique**, attaché à la vitalité des sols et à une viticulture respectueuse.

Les sols sont dominés par le **galestro** (marnes schisteuses friables) avec quelques poches d'alberese (calcaire), qui confèrent au vin son caractère savoureux et sa structure racée. Flaccianello n'est pas une parcelle unique mais la **sélection des meilleurs Sangiovese** issus des crus majeurs du domaine, pour accentuer cohérence et profondeur d'expression.

Vinification

Flaccianello est élaboré à **100 % de Sangiovese**, issu de raisins vendangés à la main et cultivés en bio. La fermentation est **spontanée, avec levures indigènes**, en cuves inox thermo-régulées, avec une **maceration d'environ trois semaines** pour capturer parfum et tanins fins. La fermentation malolactique se déroule en barrique afin d'apporter texture et intégration.

Le 2013 a été élevé **24 mois en barriques de chêne français (Tronçais & Allier)**, puis affiné en bouteille avant commercialisation. Cet élevage donne du poli sans masquer la fraîcheur et la minéralité du millésime, gages d'une longue garde.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

FONTODI

Flaccianello della Pieve 2013

Notes de dégustation

- **Color**: Rubis profond et brillant, aux reflets grenat.
- **Aroma**: Cerise noire, myrtille et mûre mêlées de violette, réglisse, moka, tabac doux, touches de cèdre et graphite ; notes d'herbes sauvages et accent minéral.
- **Palate**: Ample mais vibrant ; noyau fruité dense encadré de **tanins crayeux et fins** et d'une acidité vive. Finale longue et stratifiée, marquée par des épices sombres, cacao et salinité pierreuse ; charme déjà, mais potentiel de garde remarquable.

Le saviez-vous ?

« Flaccianello della Pieve » tire son nom de la **Pieve de San Leolino**, église romane dominant les vignes de Fontodi ; la croix dorée de l'étiquette en est le symbole. Depuis le début des années 2000, Flaccianello n'est plus un seul vignoble mais une sélection des meilleures parcelles de Sangiovese du domaine — évolution majeure de son identité moderne.

Idées d'accords mets-vin

- **Bistecca alla Fiorentina** — le gras grillé et salé exalte la profondeur du vin ; l'acidité vive rafraîchit le palais.
- **Pappardelle au ragù de sanglier** — richesse giboyeuse et herbes mijotées trouvent un écho dans le cœur savoureux du Sangiovese.
- **Risotto aux cèpes** — l'umami terrien et l'onctuosité s'accordent avec la trame minérale et la structure ferme.
- **Pecorino toscano affiné** — la salinité et la densité fromagère soulignent la pureté fruitée et adoucissent les tanins.

98 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 98 Points (2013)

Fontodi's 2013 Flaccianello della Pieve is a fabulous, riveting wine that grabs hold of all the senses. There is plenty of the richness and textural depth that have always been a Fontodi signature, but in the more contemporary style that seeks to marry power and elegance. Readers will have to be patient, as the 2013 is still very much in its inky, primary stage. (AG) (1/2018)

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2013)

The gorgeous 2013 Flaccianello della Pieve is going through a closed phase at the moment. Let's give the wine a few more years to sort itself out. This window of momentary shyness is a very encouraging sign when you consider how far this wine will travel to complete its evolutionary path. This vintage saw a cool spring that got the season off to a late start. Mild summer temperatures meant that the harvest also came later, with fruit picked the first week of October. The natural characteristics of this vintage include higher total acidity, increased tannic structure and slightly lower alcohol content. The 2013 Flaccianello hits the trifecta of positive potential aging attributes. Indeed, the wine is almost rigid and nervous at this early stage in its adolescence. Like proud parents, we will wait and watch this bottle blossom over time.

FONTODI

Flaccianello della Pieve 2013

Decanter (DCT) : 97 Points (2013)

A warm rather than hot vintage with cool periods throughout. Harvest was relatively late, commencing at the beginning of October. Manetti tells me he reduced the time in barriques to 18 months, with the remaining six months spent in large casks - for this and subsequent vintages. This is so elegantly proportioned and refined, with ethereal fragrances of wild flowers and forest berries. The buoyant palate almost belies its depth and the finish resonates with minerality. A pure expression of Sangiovese and proof that a wine does not need to be large and brawny to be excellent or ageworthy. (MM) (10/2018)

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM