



## Felsina Berardenga

Né sur les coteaux ensoleillés du sud-est du Chianti Classico, ce Sangiovese exprime à merveille Castelnuovo Berardenga : sols d'alberese et de galestro, brises fraîches et lumière toscane éclatante façonnent un 2022 racé et savoureux.

### Chianti Classico 2022

Toscane, Italie

#### Région et Vignobles

Castelnuovo Berardenga occupe l'extrémité **sud** du Chianti Classico, où la chaleur des journées rencontre la fraîcheur des nuits et des vents venus de la mer. Les vignes de Felsina s'étendent entre **320 et 420 mètres d'altitude**, sur des pentes majoritairement orientées sud-ouest. Le sous-sol alterne **alberese calcaire, galestro** marneux et grès sableux ; cette mosaïque géologique confère au Sangiovese une trame à la fois fruitée et minérale.

La densité moyenne atteint **5 400 pieds par hectare**, conduite en Guyot et cordon bilatéral. Les vendanges, échelonnées en octobre, permettent d'exprimer la diversité des micro-parcelles. Cette situation méridionale, en limite des **Colli Senesi**, donne des vins au registre méditerranéen - épices, terre chaude, fer - que vient équilibrer l'acidité typique du Chianti Classico.

#### Vinification

Après un tri minutieux, les grappes sont éraflées et légèrement foulées. La fermentation et la macération s'effectuent en cuves inox pendant **12 à 15 jours à 28-30 °C**, avec remontages et pigeages réguliers afin d'extraire couleur et structure tout en préservant la fraîcheur aromatique.

Au printemps suivant, le vin est transféré en **foudres de Slavonie** de taille moyenne ; une petite proportion séjourne en barriques de plusieurs vins. L'élevage dure environ **12 mois**, suivi d'un assemblage et d'un repos en bouteille de **3 mois** avant commercialisation. Ce travail précis donne un **Sangiovese d'une transparence exemplaire**, où le chêne soutient sans masquer.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur:** Rouge rubis brillant, aux reflets violacés de jeunesse.
- **Nez:** Cerise griotte, framboise et fraise des bois, avec des nuances de violette, zeste d'orange sanguine, laurier, cèdre et une touche de tabac blond et de fer.
- **Bouche:** Moyennement corsée, vive et sapide ; l'acidité étire un fruit rouge pur et juteux, équilibré par des tanins fins et crayeux. Finale persistante aux accents de réglisse, d'agrumes et de pierre chaude.

F È L S I N A



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Chianti Classico 2022

### Le Saviez-vous ?

Depuis **1983**, Fèlsina mène un programme unique de **sélection massale** de Sangiovese, en collaboration avec l'œnologue Franco Bernabei. Cette bibliothèque vivante de clones (« Sangiovetto ») permet d'adapter chaque parcelle à son terroir et assure la constance stylistique du domaine.

### Accords Mets & Vins

- **Pappardelle al ragù di cinghiale** : l'acidité rafraîchit la richesse du sanglier et prolonge les notes herbacées du plat.
- **Bistecca alla Fiorentina** : la trame tannique et le cœur fruité accompagnent la viande grillée et son gras noble.
- **Porchetta au romarin et fenouil** : la fraîcheur du vin équilibre le côté aromatique et épicé de la viande.
- **Pecorino Toscano affiné** : le sel et la texture du fromage répondent à la minéralité et à la vivacité du Sangiovese.



#### James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

*A well-balanced, seductive and lively red with aromas of forest berries, red currants, warm herbs and some crushed peppercorns. It's medium-bodied with fine tannins. Juicy berry character with a lift of spices bringing energy and vitality on the palate and onto the tactile finish. Drink now.*



#### Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2022)

*Aromas of black cherry, pomegranate, fresh figs and top soil create a nose that's tangy, but with depth. Blackberries headline the palate, while undertones of dark chocolate and more earth provide balance. Tannins are firm yet flexible, and acid is vibrant.*



#### Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 91 Points (2022)

*The 2022 Chianti Classico Berardenga is superb. Rich and deep yet also quite translucent, the 2022 is an archetype of Castelnovo Berardenga. Black cherry, leather, spice, tobacco, menthol and dried herbs inform this potent, super-classic Chianti Classico. This is beautifully done, especially for the year.*

