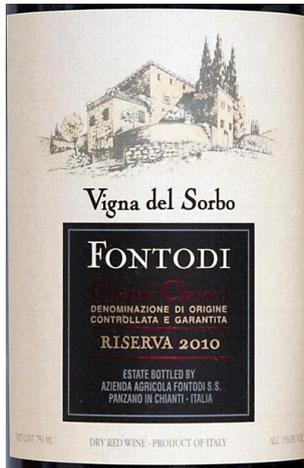


CHIANTI CLASSICO "VIGNA DEL SORBO"



FONTODI



Viña del sorbo es también un solo viñedo y representa la versión de Fontodi de la creatividad en el "coupage" de las uvas del Sangiovese y del Cabernet Sauvignon, utilizadas en las proporciones y porcentajes indicadas por las normas de producción del Chianti Classico. Cuidadosamente vinificado y envejecido en barricas de roble francés, expresando la plenitud de sus cualidades y potencial después de un largo periodo de envejecimiento en botella.

Productor:	Fontodi
Denominación:	Chianti Classico D.O.C.G. Riserva
Origen:	Italia / Chianti
Graduación:	14,5 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	30.000 botellas
Edad del viñedo:	30 años
Densidad de la plantación:	3.500-6.000 cepas/ha
Fermentación:	A temperatura controlada en cubas de acero inoxidable con levaduras indígenas durante al menos 3 semanas.
Crianza:	24 meses en barricas Troncais y Allier 50% nuevas
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 94 puntos (2011)

Robert Parker: 96 puntos (2013)

NOTAS DE CATA

Nariz fresca de violetas y aromas de cassis. Ataque vibrante, con carácter. Final larguísimo.