

FONTODI FLACCIANELLO DELLA PIEVE IGT 2016

Fontodi | cód 1521160

Apenas cerca de 65 mil garrafas desta excepcional safra 2016 para serem distribuídas no mundo todo. O fabuloso Flaccianello della Pieve é realmente um vinho raro e recebeu nada menos que 100 pontos de Robert Parker. Mostra uma incrível profundidade e equilíbrio, com taninos firmes, muita elegância e persistência, impulsionada por sua evidente acidez. Elaborado 100% com a uva Sangiovese colhidas à mão. É muito sofisticado e uma preciosidade para quem aprecia grandes vinhos. Para Robert Parker: uma "obra prima".

Produtor	Fontodi
País	Itália
Região	Toscana - Vinhedos localizados na região de Panzano, Chianti, com vinhas de mais de 30 anos de idade.
Tipo	Tinto
Uva	100% Sangiovese
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	15
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras indígenas por pelo menos 3 semanas. Malolático em barris.
Maturação	80% do vinho é envelhecido em barris novos de Tronçais e Allier por 18 meses, seguidos de 6 meses em barris de 25 e 37 hl. 2% é envelhecido em ânfora de terracota.
Sugestão de Guarda	de 5 até 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes assadas, massas e cordeiro
Pontuação	Wine Spectator 97 PTS / 2016 James Suckling 95 PTS / 2016 Wine Enthusiast 94 PTS / 2016 Robert Parker 100 PTS / 2016 Antonio Galloni 100 PTS / 2016

