LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Badiola Gran Selezione
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur lé sangiovese autochtone bien sûr, qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli' et la référence absolue du domaine, le 'Castello Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et un petit % de malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Depuis le millésime 2017 la famille Mazzei a décidé de mettre en encore plus en évidence le caractères des différents terroirs et de la biodiversité du sangiovese, en créant 3 crus différents du Gran Selezione des 3 communes dans lesquels ils ont des vignobles en propriété. Le Chianti Classico Gran Selezione 2019 a une couleur rouge intense. Arômes de cerises rouges, de menthe, de craie, de poivre blanc et d'écorce d'orange. Un vin juteux et mûr avec la fraîcheur nécessaire. A boire maintenant ou à garder.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Radda dans la région du Chianti, "La Badiola": 570m d'altitude, exposition sud-est - sud-ouest.
Rendement	6.600 pieds par ha.
Vendange	Manuelle, le 5 octobre.
Vinification	Vinification classique en cuves inox à température contrôlée (26 - 28° C).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 mois en tonneaux de 500l.
Analytique	Acidité totale: 5,7 g/l
Production	6.200 bouteilles





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)