



Nos cuvées « Prestige » sont les vins issus de nos vignes les plus anciennes, des vins de garde, idéaux pour marquer les grandes dates de votre histoire et célébrer les plaisirs de la vie. Le Fontegalli est une exception sur le Domaine, c'est notre seul vin rouge sans Sangiovese et le vin préféré de Marino B. Lottero.

FONTEGALLI - I.G.T Toscana Rosso

Merlot - Syrah

750ml - 1500ml / 14% - 14.5% vol.

Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignes sont situées à 400mt d'altitude dans un sol riche en marne et de calcaire.

Récolte

A la main dans des cagettes, vers mi-octobre. Le Syrah est éclairci début septembre afin d'obtenir un raisin parfaitement mûr.

Vinification

Egrappage doux des raisins. Fermentation et macération à température contrôlée en acier pendant environ 15 jours avec plusieurs remontages.

Elevage

En fûts de chêne pendant environ 24 mois. Puis un affinage en bouteille pendant au moins 18 mois pour assurer une parfaite expression.



La couleur est d'une grande intensité avec des nuances violettes.



Le nez est ample, intense et persistant, avec des notes de mûre et de myrtille.



La bouche est riche et complexe, d'une longueur fantastique, avec des notes fruitées concentrées de mûre et de myrtille, de vanille et de chêne. La finale est longue et persistante. Ce vin est particulièrement apte à vieillir et s'apprécie à tous ses stades de vieillissement.



Il se marie parfaitement avec le rôti de bœuf, le gibier et les fromages affinés. Servir à 18° - 20°C

