

Produktinformation

Fontalloro 2018 IGT - Felsina

Art-Nr.: F13 / Marke: [Fèlsina SPA - Via Montanini 54 - IT-53100 Siena](#)



FÈLSINA

Sonderangebot

43,30EUR / Flasche

Unser alter Preis 44,90EUR (Sie sparen 1,60EUR)

Grundpreis: 57,73EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	42,80EUR - Sie sparen 2,10EUR,
Flaschen	Grundpreis: 57,07EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Sangiovese

Erziehungsform: Einfacher Guyot mit maximal 5-8 Augen pro Rebstock.

Alter der Reben: Zum Teil über 50 Jahre. Seit den 90er Jahren erfolgt im Rahmen eines Forschungs- und Versuchsprojektes eine Umwandlung und Erneuerung der Rebflächen. Im Mittelpunkt steht dabei die Sangiovese-Rebe.

Lage der Rebflächen: Der Weinberg Fontalloro oder Poggio al Sole im Chianti Classico-Gebiet und die Weinberge Casalino und Arcidossino

im Anbaugebiet, das den Namen Chianti Colli Senesi trägt.

Höhenlage 400 Meter über dem Meeresspiegel.

Bodenbeschaffenheit: Sehr kalkhaltig im Chianti Classico-Gebiet, sehr schlammig und sandig an der Grenze zu den Crete Senesi.



Produktinformation

Lesen von links, zu zwei verschiedenen Zeitpunkten, Auswahl der besten Trauben.

Weinbereitung: Abbeeren und Pressen. Gärung bei 28-30°C. 16-20tägige Maischegärung, täglich programmiertes maschinelles Unterstoßen des Tresterhutes. Abstich nach Gärungsende, malolaktische Gärung. Im März/April Umziehen des Weines in Barriques, 18-20 Monate Reifung in Holz, Assemblage in Stahl, 8-12 Monate Flaschenlagerung.

Organoleptische Prüfung: Intensive und facettenreiche rubinrote Farbe. Würziges Bukett mit hervortretenden Noten von Tabak und feuchter Erde (aber auch staubiger Erde). Dank der angemessenen Reifung am Gaumen gute und anhaltende mittelweiche Tannine. Im Abgang anhaltend, strukturiert und rassig. Bei den großen Jahrgängen sehr langlebig .

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite