

## FÈLSINA *Fontalloro*

Da uve 100% Sangiovese, il Fontalloro è espressione del Sangiovese di Fèlsina nella sua interezza. I vigneti, dai quali provengono le uve per la produzione del Fontalloro, si trovano all'interno del Chianti Classico nella parte alta di Fèlsina e nella denominazione del Chianti Colli Senesi (ad altezze comprese tra i 330 e i 407 metri s.l.m). I vigneti sono esposti principalmente a sud-ovest, e sono caratterizzati da terreni diversi: rocciosi, calcarei e argillosi, quelli del Chianti Classico; ricchi di sabbie, limo, piccoli ciottoli e sedimenti marini, quelli sul confine con le Crete Senesi.  
Prima annata di produzione 1983.

*Denominazione*  
Indicazione Geografica Tipica Toscana.

*Vitigno*  
100% Sangiovese.

*Zona di produzione*  
Nei poderi di Poggio al Sole e Arcidossino.

*Ceppi per ettaro*  
5400.

*Forma di allevamento*  
Spalliera con potatura a cordone speronato.

*Raccolta*  
A mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

*Vinificazione*  
Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra 28°C e 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A marzo-aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese nuove e di primo passaggio, dopo 18-22 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento. In vetro l'affinamento è garantito per almeno 8-12 mesi prima della commercializzazione.

*Note sensoriali*  
Colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza in tonalità di colore. Varietà aromatiche complesse, con note accentuate di tabacco e terra bagnata (ma anche polvere di terra) e sentori di ribes nero, mora e liquirizia. Al palato riflette una buona tannicità e consistenza di tannini, mediamente morbidi. Buona consistenza, struttura e razza al retrogusto. Ottima longevità nelle grandi annate.

