



Gevrey-Chambertin Fonteny Premier Cru

2021



Regione La parcella è completamente protetta a nord dal parco alberato di un'imponente residenza. La sua posizione a valle del pendio gode di un suolo generoso, che conferisce a questa vite un vigore sorprendente.



100% Pinot Nero



Vendemmia manuale.



Vinificazione La vinificazione avviene in acciaio per preservare freschezza e integrità del frutto. Segue un affinamento in barrique per circa 12 mesi, variabile in base alle caratteristiche dell'annata.



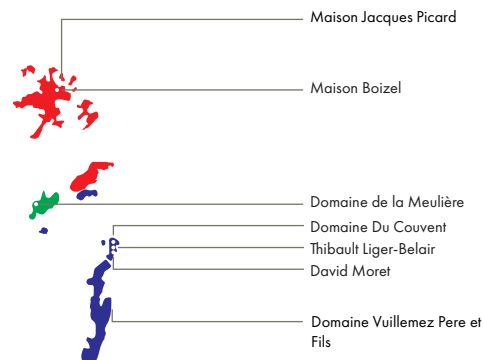
Grado alcolico 13,5% vol



Il Gevrey-Chambertin "Fonteny" si distingue per un colore rosso rubino brillante con riflessi granato. Al naso esprime eleganza e profondità, con note di frutti rossi maturi (ciliegia, lampone), sfumature floreali di violetta, spezie fini e un tocco minerale tipico del cru. Al palato è raffinato e ben equilibrato: struttura solida ma senza eccessi, tannini setosi, freschezza ben dosata e una chiusura persistente, armoniosa e sapida.



Fonteny accompagna splendidamente piatti di media struttura che ne rispettano la finezza: carré di agnello alle erbe, anatra all'arancia, quaglia ripiena o risotti ai funghi. Ottimo anche con formaggi a pasta morbida leggermente affinati, come il Brillat-Savarin o il Reblochon. L'abbinamento ideale valorizza la delicatezza aromatica e la precisione del cru.



750 ml



Distribuito in Italia da

