



# Super-Toscan

## IL CARBONAIONE, POGGIO SCALETTE

Sur la colline toscane de Greve, au cœur du Chianti Classico, on rencontre le grand œnologue Vittorio Fiore, au domaine Podere Poggio Scalette dont il est propriétaire avec son fils Jurij, œnologue lui aussi. Protagonistes de la renaissance des grands vins italiens depuis quarante ans, Vittorio Fiore et sa famille se distinguent également dans leur vignoble (15 hectares), rigoureusement cultivé en bio depuis une vingtaine d'années et qui nous gratifie du remarquable Super-Toscan, Il Carbonaione. Le millésime 2010 est le fruit d'un unique, mais superbe vieux cépage, le sangiovese di Lamole, cultivé et vinifié de la manière la plus naturelle qui soit, puis élevé douze mois en barriques. C'est un vin très concentré, mais élégant, qui ravit les papilles avec un bouquet complexe d'arômes de sous-bois et de myrtille. La bouche est puissante avec un fruit juteux, des tanins fermes et épicés. La finale est soutenue par un bel équilibre. À déguster tout en sachant qu'il pourra parfaitement vieillir en cave pendant de longues années. [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)



Auf den toskanischen Hügeln von Greve, im Herzen des Chianti ist der grosse Önologe Vittorio Fiore zu Hause, gemeinsam mit seinem Sohn Jurij, ebenfalls Önologe, Besitzer des Weinguts Podere Poggio Scalette. Vittorio Fiore, Protagonist der Renaissance grosser italienischer Weine, und seine Familie begeistern seit 40 Jahren mit Erzeugnissen ihres 15 Hektaren umfassendes Weingutes, das seit rund zwanzig Jahren nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet wird und dem wir einen sehr bemerkenswerten Super-Toskaner zu verdanken haben. Il Carbonaione 2010, an alten Sangiovese-Reben heranwachsend, wird auf natürlichste Weise vinifiziert und reift während 12 Monaten in Barriques. Ein ebenso konzentrierter wie eleganter Wein, der mit komplexem Bouquet aus Wald- und Heidelbeeraromen betört, den Mund mit energiegeladener Frucht sowie würzigen und derben Tanninen erfüllt und in ein schönes, ausgeglichenes Finale gipfelt. In jenem Wissen zu degustieren, dass der Wein noch während vieler Jahre im Keller reifen kann. [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch) (G&T)