



*Les Sélections*  
SOL  LEBLANC

Propriétaire Renato Cantoni

[renato@clearlyart.net](mailto:renato@clearlyart.net) 514 833 9445

The english version of this catalog will be available soon.

Please find the french version below.

# VILLA CALCINAIA

## DES COMTES CAPPONI



Tous les vins de Villa Calcinaia sont issus de vieilles vignes plantées entre 1960 et 1975. Avec les vieilles vignes, la production est réduite et concentrée.

**Villa Calcinaia** est une énorme propriété de 200 hectares dont 30 hectares de vignobles, qui produisent des vins recherchés, tels le Chianti Classico DOCG, le Chianti Classico Reserve vintage DOCG, le Chianti Classico Reserve DOCG Cru Vigna Bastignano ainsi qu'un vin 100 % Merlot appelé Casarsa. Ils produisent aussi un Vinsanto DOC, une Grappa distillée à partir du cépage Sangiovese, sans compter l'excellente production d'huile d'olive et de vinaigre. De leurs 30 hectares de vignes, les Comtes Capponi, qui sont les propriétaires du domaine, produisent des vins de renommée internationale et appréciés depuis le début du 20<sup>ème</sup> siècle. Toutefois, les produits de la Villa Calcinaia étaient déjà bien connus depuis le 16<sup>ème</sup> siècle, comme le prouvent les documents dans les archives de la famille.



Propriétaire Renato Cantoni

*Les Sélections*

SOL  LEBLANC

renato@clearlyart.net 514 833 9445

### **CALCINAIA CHIANTI CLASSICO GALLO NERO RISERVA DOCG**

est un Chianti 100% Sangiovese, cultivé en Greve in Chianti de vieilles vignes collinaires, sur un sol d'argile et sable qui force les racines en profondeur dans le terrain. Il reste en macération pour 18 jours, dont 8 jours de fermentation alcoolique en des cuves en béton. Après 20 mois en tonneaux de 500lt en bois français, les différents parcelles sont soutirés en gros foudre de 3000lt en chêne de Slavonie pour la cuvée. Il repose pour au moins 6 mois en bouteille. De couleur rouge rubis avec des nuances de violet, montre un nez est riche et complexe avec des notes d'épices et de cuir. En bouche, le vin révèle des tannins fermes suivie d'une finale pleine et longue. Le potentiel de garde est d'environ d'au moins 20 ans. Ce Chianti Riserva est considéré un des exemplaires le plus réussis entre les grands Chianti Classico de la Toscane.



### **CALCINAIA CHIANTI GALLO NERO DOCG**

est un Chianti 90% Sangiovese et 10% Canaiolo, cultivé en Greve in Chianti de vieilles vignes collinaires, sur un sol d'argile et sable qui force les racines en profondeur dans le terrain. Il reste en macération pour 18 jours dont 8 jours de fermentation alcoolique en des cuves en inox. Après 18-22 mois en gros foudre en chêne de Slavonie pour le Sangiovese et en petit futs de chêne française pour le Canaiolo, les différents parcelles sont soutirés en gros cuve en béton pour la cuvée. Il repose pour au moins 3 mois en bouteille. De couleur rouge rubis avec des nuances de violet, montre un nez est riche et complexe avec des notes d'épices et de poivre. En bouche, le vin révèle des tannins bien équilibrés suivie d'une finale pleine et longue. Le potentiel de garde est d'environ d'au moins de 15 ans.



**Bastignao Chianti Riserva Gallo Nero DOCG** est le résultat d'un projet très ambitieux de réaménagement de la production viticole du Chianti Classico à Villa Calcinaia, qui a conduit à un remodelage sur le territoire d'une grande partie du patrimoine vinicole de cette domaine. Les éléments clés de ce programme sont la restauration des terres disposées en terrasses, qui permette ensuite de planter les vignes selon les courbes de niveau, plutôt que selon la pente maximale, et le rétablissement des la populations clonale originaire de Sangiovese sur la vigne. A partir de cette nouvelle génération de vignes, situés dans un sol idéalement argilo-calcaire, bordée par un bois de pins, Bastignano a commencé à émerger avec son premier millésime en 2006. Un fermentation prolongé, 24 mois en tonneaux avec rares soutirages et 8 mois de repos en bouteille, nous donnent ce vin extraordinaire qui représente en grand style la tradition millénaire des Grands Chianti.Classico.

**Casarsa Super Toscan IGT** Si l'histoire vinicole de la Toscane est enracinée dans la tradition du Chianti Classico, sa réputation mondiale se base aussi sur le succès des 'Super-Toscans', c'est-à-dire des vins de style bordelaise vinifié à la française avec la typicité du terroir local. Casarsa est un vin 100% Merlot, vieilli en barriques de chêne pour 20 mois (avec rares soutirages de barrique) et 12 mois en bouteille. Produit en quantités limitées (environ 400 caisses par année seulement), Casarsa est un vin caractérisé par un profil aromatique ample et complexe et une évolution en bouche qui bien équilibré les tannins exubérants avec une intense minéralité. La grande persistance en bouche et la finale riche des notes fruitées et épicées, positionne ce vin de longue garde dans le gotha de grands vins du monde. Il a gagné la médaille d'argent au Challenge international du Vin en 2010.





**Comitale Villa Calcinaia IGT** est un vin blanc qui proviens des vignes les plus fraîches et jeunes du domaine, en assemblant le cépage Grechetto et Vernaccia. La récolte est entièrement manuel suivi par un pressurage doux et naturel. Les moûts sont clarifiés avant la fermentation, qui se produit, en présence des levures, dans des cuves en inox à température contrôlée. La mise en bouteille se fait 6 mois après la récolte. Le vin est de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, un arôme fruité de raisins, bien équilibré aux niveau de l'acidité. Il montre des tons savoureux et un bon arrière-goût. Il faut goûter ce vin avec des plats de fruits de mer et viandes blanches.

**Vin Santo Villa Calcinaia** est un vin dessert doux, vinifié de trois différents cépages: Trebbiano, Malvasia et un petit ajute de Canaiolo. Séché naturellement dans un environnement bien aérée pour 5 mois, les raisins sont périodiquement nettoyée des pépins pourris et, quand ils rejoindront un niveau de sucre de environ 32-36 Brix, sont transférées dans de petits barils de 55 litres (les 'Caratelli') ou la fermentation démarre grâce è de levures 100% naturels. Veillé pour 7 ans avant l'embouteillage, il évolue un robe intense ambré avec des aromes résineuses des abricots sèches, velouté au palais qui délicatement balancent la douceur des tons aromatiques avec l'acidité et le niveau d'alcool. Idéal pour des fromages saisonnés , pour la haute pâtisserie et pour tremper les fameux 'Cantuccini' .



**Grappa di Chianti Villa Calcinaia** est un grappa distillée exclusivement des anciens vignobles de Sangiovese. Après une longue fermentation le marcs sont distillées en alambic selon la méthode traditionnelle à vapeur. La Grappa est vieillie pendant 5 mois en cuve inox jusqu'à elle atteigne 42 ° C. Le goût est chaleureux et accueillant, remarquable pour son harmonie. L'arrière-goût, parfumé et persistant, est ponctuée de notes de confitures.



**Chianti Piegaia Classico Riserva Gallo Nero DOCG:** est un vin 100% Sangiovese qui a été produit en quantité limitées en partent du des vignes 'mono- cru ' sur les collines d de Greve in Chianti à 260 mt. d'altitude. Grace à les caractéristiques très argileuses du sol et au son drainage, les raisins développent un profil organoleptique très bien balancé. La macération, qui dure 18 jours, dont 8 jours de fermentation alcoolique en cuves de béton pendant 8 jours sont suivi par 18 mois en tonneaux de chêne francaises et 6 mois en repos en bouteille. Sa principale caractéristique est son agréable arôme fruité qui se poursuit en bouche. A la fois ample et tout en douceur, il offre de riches nuances de fruits rouges mûris avec une finale et un arrière-gout vraiment remarquable. Le potentiel de garde est d'au moins 20 ans. Alcool: 13.5%

**Chianti Piegaia Classico Gallo Nero DOCG** Vin encadré dans la tradition des grands Chianti de la Toscane, il est cultivé à Greve in Chianti, le centre vinicole le plus prestigieux de la région. 90% Sangiovese et 10% Merlot, il est vieilli avant la relâche pour 15 mois en cuve de béton et 3 mois en bouteille. Le bouquet est riche et prononcé avec des nuances de chocolat et des baies sauvages et une grande persistance en bouche.



**Piegaia Rosato IGT** est un vin rosé vinifié avec 100% Canaiolo, un des cépages historiques de la région du Chianti. Le pressurage doux de raisins à partir de vignobles jeunes nous donne un vin très aromatique, bien balancé avec un dynamisme chromatique extraordinaire. Ce rosé montre un ample bouquet des parfums et une fraîcheur agréable de goût. À boire jeune, avec des pates ou du poisson.