

GAIACCIA ROSSO TOSCANA IGT  
FATTORIA LE SORGENTI  
FLORENCE TOSCANE ITALIE

Elisabetta et Gabriel Ferrari sont les propriétaires de ce superbe domaine. La Villa principale est une ancienne demeure renaissance des années 1885 située dans un grand parc ceinturé de vignes, d'oliviers, de fontaines. Le vignoble surplombe le fleuve Arno et la vue des jardins sur Florence est superbe. Il y a beaucoup à complimenter sur cette famille qui se dévoue depuis tant d'années corps et âme à ses vignes, oliviers et animaux. Le 'Sorgenti' petit écureuil est d'ailleurs leur mascotte fétiche et l'emblème protecteur de la Villa. Nous nous trouvons en pleine zone du Chianti Fiorentini. La vue panoramique est ceinturée de superbes châteaux dominant les collines onduyantes et les vignes ancestrales. Le vignoble spectaculaire est réparti en Crus et soigné comme le serait un nouveau-né. Gabriel sait tout faire et avec brio. Il est un génie du terroir et de la vinification. Son flair et son sens du devoir excellent lui confèrent des atouts majeurs pour la création de vins hors norme. La renommée de ses vins est entièrement axée sur la finesse, la concentration, le naturel raffiné du vignoble. Chaque vin est un délice et un must d'élégance.



Les productions sont minuscules et le terroir est maîtrisé différemment pour chaque millésime. Dans la gamme, je vous présente 'Respiro' tout en finesse et élégance, 'Gaiaccia Rosso Igt' qui est mon grand coup de cœur, pour moi le meilleur vin de Toscane et 'Scirus' le grand Cru qui est absolument parfait. Tout ce petit monde aristocratique a sa parcelle et ses habitudes. Capaccio, Torre Rossa, La Sala, Pozzo delle Fate, La Tavolina, La Terrazza, ... La production entière est travaillée au naturel et à son rythme. Les bouteilles sont également très bien habillées. Un vrai show de terroir.

**CEPAGES ET INFOS :** SANGIOVESE 80% - MERLOT 20%. Cru Cappacio. 480 m, nord-ouest. Sols calcaire. 18 mois d'élevage en fûts français d'un an d'âge. Repos de 12 mois en bouteilles.

**TON ET SAVEURS :** Robe rubis foncé d'une grande concentration. Très nombreuses jambes glycerinées et colorées en aération. Nez superbe de liqueur de prunes bleues et de cerises noires juteuses. Arômes balsamiques légers et tabac blond. La bouche est veloutée, liquoreuse, chaleureuse sur des notes de prunes cuites au four et de cerises noires juteuses. Le nez en aération ou décantation s'ouvre sur un panel olfactif très élégant où les fruits, le cuir fin et le boisé léger de l'élevage se confondent en harmonie. Le vin bien que concentré révèle toute son élégance et sa finesse grâce à une production très soignée, un terroir aéré et respecté sous toutes ses formes et une parcelle superbe. Grand potentiel pour ce Cru séduisant, raffiné et de longue garde. Décantation d'une heure indispensable pour lui permettre de dérouler sa queue de paon.

**CUISINE :** Vin de gastronomie. Ne peut convenir qu'à de beaux plats cuisinés ou alors entre connaisseurs avec un plateau raffiné. Bien manger reste indispensable pour accompagner de grands vins. Ils sont plus tanniques et concentrés. Entrecôtes aux oignons ; cuisses de lapin rôties au thym mijotée d'oignons ; brochettes de poulet à la sauge ; côtes de porc rôties accompagnées de galette de laitues aux cèpes et herbes ; toutes viandes rôties ; barbecues raffinés ; pâtés et charcuteries ; pain de viande à la crème de champignons ; brochettes de poulet et aubergines ; osso buco ; carré d'agneau aux olives et ratatouille tiède ; scelle de porcelet au jus de truffes ; carré de veau jardinière ; médaillons de veau au miel d'eucalyptus et flan de potiron ; pintadeaux aux poires ; grives aux raisins ; brochettes de foies de volaille ; canard aux figues.

*Pinto Billen*

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : [billen.pinto@saveursdetoscane.be](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)

**GARDE** : Se gardera 10 ans, ensuite suivre son évolution pour une approche gustative plus personnelle.

*Pinto Billen*

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05  
E-mail : [billen.pinto@saveursdetoscane.be](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)