

^{la}
Mandria



CHIANTI...
... CLASSICO, MA DA VERO.



LE DOMAINE TOSCAN FATTORIA LA MANDRIA

se situe en plein centre du triangle d'or
du Chianti Classico : Castellina - Radda - Gaiole.
Les origines de la viticulture sur les collines
aux alentours de la Mandria, remontent jusqu'à l'ère étrusque.
Des conditions climatiques particulières dues
à une situation en altitude (520 m au dessus du niveau de la mer)
associées au sols argilo-calcaires permettent à ce vignoble de 35 hectares
de produire des vins harmonieux d'une grande finesse.



LA QUALITÉ AVANT TOUT.

En 1992, la famille Schilling-Napolitano reprend Fattoria la Mandria.
Depuis, les vignes, dont certaines de plus de 30 ans d'âge, sont élevées
en vue d'un rendement sélectif (4 000 litres par hectare seulement,
ce qui reste largement en dessous des limites autorisées par l'AOC
du Chianti Classico).

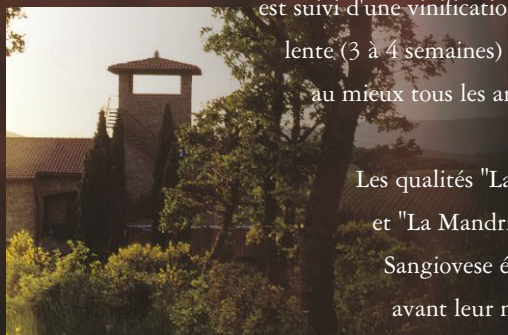
Ce faible rendement permet au cépage Sangiovese de s'épanouir
et de tirer le meilleur de la nature.



Le domaine tente de protéger au maximum les ressources du terroir en limitant les traitements et les travaux de sol qui pourraient causer des effets d'érosion dans ce vignoble aux pentes souvent raides.

La récolte manuelle permettant le tri du raisin est suivi d'une vinification traditionnelle. Le moût subit une macération lente (3 à 4 semaines) à température contrôlée pour préserver au mieux tous les arômes.

Les qualités "La Mandria Chianti Classico" et "La Mandria Chianti Classico Riserva" sont des monocépages Sangiovese élaborés en partie en fût de chêne avant leur mise en bouteille.





LA MANDRIA
CHIANTI CLASSICO
RISERVA

(100% Sangiovese)

Ce vin, vinifié à partir de millésimes exceptionnels seulement, vieillit pendant 4 ans en fût de chêne avant sa mise en bouteille.

D'un rouge soutenu, au nez légèrement boisé, ce vin complexe plaît par sa structure aux tanins marqués mais harmonieux. Un vin de caractère qui s'apprécie parfaitement avec une "Bistecca Fiorentina", un morceau de Parmesan ou de Gorgonzola.

- température idéale de consommation: entre 17 et 19° (aérer avant dégustation)
- c'est un vin qui peut se garder 10 ans en cave
- alcool: 13% vol.
- disponible en bouteille de 0,75l (conditionnées en carton de 6 bouteilles)



LA MANDRIA
CHIANTI CLASSICO

(100% Sangiovese)

Il exhale le fruit de baies des bois. Ces tanins bien intégrés lui permettent de jouer sur un bel équilibre

entre souplesse et acidité. Belle maturité due à son vieillissement de deux ans en grand fût de chêne.

Vous pouvez goûter ce chianti "classique" avec, par exemple, du gibier ou un fromage de chèvre.

- température idéale de consommation: entre 17 et 19° (aérer avant dégustation)
- c'est un vin qui peut se garder 10 ans en cave
- alcool: 12,5% vol.
- disponible en bouteille de 0,75l (conditionnées en carton de 6 bouteilles)



MANDRINO
ROSSO DELLA TOSCANA

(100% Sangiovese)

Elaboré à partir de vendanges des grandes années seulement, et profitant d'une maturation en fût

de chêne, rend ce "Mandrino" particulièrement attachant.

Nez complexe, souplesse et arômes légèrement vanillés

qui persistent en bouche, hissent ce cru au niveau

des meilleurs Riservas de la région.

Excellent rapport qualité/prix.

- température idéale de consommation: entre 17 et 19°
- c'est un vin qui peut se garder 2 ans en cave
- alcool: 13% vol.
- disponible en bouteille de 0,75l (conditionnées en carton de 6 bouteilles)



LA MANDRIA
VINO DA TAVOLA
ROSSO

Le vin de table toscan par excellence.

Un vin léger, vif et franc, plus léger que Chianti Classico

ou Riserva qui sait plaire par sa typicité.

- température idéale de consommation: entre 14 et 16°
- c'est un vin qui peut se garder 2 ans en cave
- alcool: entre 11 et 12% vol.
- disponible en bouteilles de 0,75l et 1.5l magnum (conditionnées en cartons de 6 bouteilles)



LA MANDRIA VINO DA TAVOLA BIANCO

(Trebiano, Malvasia)

Votre vin d'été idéal.

De couleur or pâle, son bouquet développe de subtiles arômes de pommes. Le fait de mûrir à 500 m d'altitude permet au cépage Trebbiano de produire un vin où moelleux et acidité se tiennent joliment en équilibre.

Ce "Biancho" se déguste frais et accompagne les plats de poisson et fruits de mer à merveille.

- température idéale de consommation: entre 8 et 10°
- c'est un vin qui se boit jeune mais qui peut se garder 2 ans en cave
- alcool: 10,5% vol.
- disponible en bouteilles de 0,75l (conditionnées en cartons de 12 bouteilles)



LA MANDRIA VINO DA TAVOLA ROSATO

(Sangiovese, Trebbiano, Malvasia)

Le vignoble étant en majorité constitué du cépage Sangiovese mais aussi d'un peu de Trebbiano et de Malvasia permet à Fattoria la Mandria de produire ce vin rosé. Le "Rosato" présente des reflets rose saumon, un nez végétal avec une structure minérale affirmée en bouche.

Un vin qui harmonise bien avec "Antipasti è Pasta".

- température idéale de consommation: autour de 10°
- c'est un vin qui se boit jeune mais qui peut se garder 3 ans en cave
- alcool: 11,5% vol.
- disponible en bouteilles de 0,75l (conditionnées en cartons de 12 bouteilles)





LA MANDRIA GRAPPA DI SANGIOVESE

Une Grappa exclusivement constituée de marc de Sangiovese du domaine, distillée pour la Mandria par la très réputée "Distilleria Nannoni". Aussitôt fermenté, le marc est transporté de la Fattoria chez Nannoni où il sera distillé à basse température pour protéger ses arômes.

- température idéale de consommation: entre 16 et 20°
- alcool: 42% vol.
- disponible en carafes de 0,5l (conditionnées en cartons de 6 carafes)



LA MANDRIA GRAPPA RISERVA DI SANGIOVESE

Trois ans de vieillissement en fût de chêne donnent à ce marc issu du Sangiovese toute sa rondeur, ses subtiles notes vanillées et sa robe ambré caractéristique.

Le digestif parfait à l'italienne !

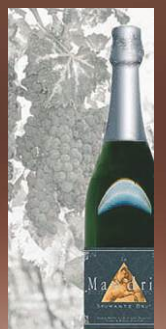
- température idéale de consommation: entre 16 et 20°
- alcool: 42% vol.
- disponible en bouteilles de 0,7l (conditionnée en cartons de 6 bouteilles)

LA MANDRIA SPUMANTE BRUT

En assemblant les vins légers du Trebbiano avec un Pino Nero au caractère affirmé, Rudolf Schilling obtient ce vin mousseux de qualité. Un vieillissement sur lie selon la méthode traditionnelle confère à ce vin toute sa subtilité.

Il possède un nez légèrement brioché, se montre rond et ample en bouche.

- température idéale de consommation: entre 6 et 8°
- ce vin peut se garder 2 ans en cave
- alcool: 11,5% vol.
- sucre résiduel > 12g
- disponible en bouteilles de 0,75l (conditionnées en cartons de 6 bouteilles)



la
Mandria



Fattoria la Mandria
I-53010 Lecchi di Gaiole (SI)
Tel.: (0039)0577 74 95 79
Fax : (0039)0577 74 46 98

www.lamandria.com