

FONTODI, Toskana

Der von Giovanni Manetti geleitete Familienbetrieb liegt exakt im Herzen des Anbaugebietes Chianti Classico bei Panzano. Seine 42 Hektar Rebfläche befinden sich überwiegend in der weltberühmten Conca d'Oro. Diese "Goldgrube" ist ein nach Süden hin geöffnetes Amphitheater und zählt zu den besten Lagen in der gesamten Toskana. Seit Giovanni seine Reben nach biodynamischen Regeln bewirtschaftet, haben die Weine enorm an Charakter und Persönlichkeit gewonnen. Dank seiner Chiantigiana-Rinder produziert er sogar den Dünger für die Reben sowie die pflanzlichen Spritzmittel selbst, und kommt so der integralen Landwirtschaft schon sehr nahe. Er achtet auf niedrige Erträge, für seinen Chianti Classico sind das gerade einmal 50 Hektoliter pro Hektar. Das schränkt die Menge ein, kommt der Qualität aber enorm zugute. Die Barriques sind höchstens 3 Jahre lang im Gebrauch, im ersten Jahr nur für den Flaccianello. Iniziiert hatte das der önologische Berater Franco Bernabei, einer der besten seiner Zunft. FONTODI ist heute eines der führenden Güter mit Vorbildfunktion im Chianti Classico-Gebiet, regelmäßig werden die Weine zu den besten ihres jeweiligen Jahrgangs gezählt. Es werden rund 150.000 Flaschen toskanischer Weine von Weltruf erzeugt, davon gehen ca. 70% in den Export.



In einem herrlich gelegenen und perfekt restaurierten Gebäude des Gutes ist Agritourismo möglich. Bei der Buchung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Chianti Classico 2022

Der Chianti Classico von Fontodi entsteht aus 100% Sangiovese aus biodynamischem Anbau. Die Trauben stammen aus der warmen Spitzen-Lage Conca d'Oro in Panzano. Spontan vergoren in Edelstahl, Ausbau über 18 Monate im Holz (gebrauchte Barriques und großes Holzfass).



Tiefdunkel mit leuchtendem Rubin. Herrliches Bukett nach schwarzen Kirschen, Sandelholz und einem Hauch Trüffel, feingliedrig und tief. Konzentriert und fleischig am Gaumen mit saftiger Schwarzkirschfrucht, kraftvoll, mit feinem Säurespiel und super eleganten, bestens integrierten Gerbstoffen. Feines Extrakt, vielschichtig und verwoben. Der lange Nachhall zeigt er, dass der 2022er einer der besten Chianti Classico des Jahrgangs ist. **93 Parker-Punkte**

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de