



FONTODI, Toskana

Der von Giovanni Manetti geleitete Familienbetrieb liegt exakt im Herzen des Anbaugesbietes 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 Agriturismo möglich. Bei der Buchung sind wir Ihnen gerne behilflich.

<http://www.fontodi.com>

Vinsanto 2010

Der berühmte Dessertwein ("heiliger Wein") aus der Toskana: Ausgewählte Trauben der Sorten Malvasia und Sangiovese werden nach der Lese bis Januar auf Schnüren aufgereiht getrocknet. Dann werden sie sanft gepresst und der Saft in kleine Fässer aus Kastanienholz unterschiedlicher Größe (50 bis 110 Liter) und Alters gefüllt, in denen er 6 Jahre auf dem Dachboden liegend reift. Der Hitze und dem Wechselspiel der Temperaturen ausgesetzt konzentriert sich und reift der Wein. Er ist goldgelb und zeigt einen intensiven, betörenden Duft nach getrockneten Früchten (Datteln, Feigen und Aprikosen), Mandeln, Ginster und Karamell. Am Gaumen ist er hochkonzentriert mit intensiver Restsüße, geschmeidig und mild. Spektakulärer Vinsanto, einer der besten seiner Art!



97 Parker-Punkte!

Weinsorte:	
Trinken bis:	2055
Inhalt:	0,375 L
Passt zu:	