



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 Agriturismo möglich. Bei der Buchung sind wir Ihnen gerne behilflich.

<http://www.fontodi.com>


Flaccianello della Pieve 2013 DM in HK

Der Flaccianello ist ein reinsortiger Sangiovese aus biodynamischem Anbau, der bei 28-30°C gärt und 15-18 Tage auf der Maische bleibt. Im März kommt der Wein in Barriques aus Nevers und Alliers, die jedes Jahr etwa zu 30 % erneuert werden, abhängig von der Qualität des Jahrgangs. Jede Woche werden die kleinen Fässer aufgefüllt und alle 3 Monate umgefüllt. Nach 2 Jahren kommt er aus den kleinen Fässern und reift weitere 2 Monate in großen Eichenfässern. Der Flaccianello verkörpert auf unnachahmliche Weise einen Hauch von Genialität. Im Duft das unnachahmliche Bukett nach schwarzen Krachkirschen, Waldboden und Trüffel. Samtige Fülle am Gaumen, Aromenreichtum und Finesse kennzeichnen ihn, mit unglaublich präziser Fokussierung der Frucht. Das Finale ist hoch komplex und gewaltig lang. Er ist unbestritten einer der besten Rotweine Italiens. Ein Kultwein mit Charme und Stil, eine Persönlichkeit!



97 Punkte in Parker's Wine Advocate

Die Doppelmagnum (3,0 L) wird in der Original-Holzbox geliefert

Weinsorte:	
Trinken bis:	2044
Inhalt:	3,0 L
Passt zu:	