

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.

Dino Amphorenwein 2020

Giovanni Manetti stammt aus einer Terracotta-Dynastie, die seit mehreren Generationen tätig ist. Da lag die Idee nahe, Wein in Amphoren zu erzeugen. Seit 2012 gibt es den nach seinem Vater "Dino" benannten "Naturwein". Der reinsortige Sangiovese wird in ungewachsten Terracotta-Amphoren vergoren und bleibt 9 Monate auf der Maische. Anschließend reift der geklärte Wein 6 weitere Monate in den Amphoren und wird unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt. Ein ungewöhnlicher Chianti Classico, mit wilden und erdigen Aromen im Bukett neben der herzhaften Kirschfrucht. Am Gaumen ebenfalls von Kirschfrucht geprägt, voller Spannung, mit viel Mineralität und Würznoten. Es gelangen pro Jahr nur 2.000 Flaschen in den Verkauf, nur langjährige Freunde erhalten eine Zuteilung. 2022 und 2023 wurde wegen zu geringer Menge kein Dino erzeugt.



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	