



FONTODI

F O N T O D I



Fontodi si trova nel cuore del Chianti Classico più precisamente nella vallata che si apre a sud del paese di Panzano denominata “Conca d’oro”. Un *terroir* rinomato da secoli per la sua vocazione alla viticoltura di qualità dovuta alla combinazione unica di elevata altitudine, terreni galestrosi, grande luminosità e un microclima fantastico, caldo, asciutto e di ampia escursione termica.

Fontodi is located in the heart of Chianti Classico precisely in the valley which lies south of the town of Panzano and is called the “Conca d’Oro” (the golden shell) because of its amphitheatre shape. A genuine and characteristic “terroir”, famous for centuries for its tradition of quality wine cultivation, thanks to a unique combination of high altitude, calcar clayschist soil, lots of light, and a fantastic micro-climate – warm and dry with a marked difference in day and night-time temperatures.



Fontodi appartiene dal 1968 alla famiglia Manetti dedita da secoli ad un'altra attività tipicamente chiantigiana: la produzione delle celebri terrecotte. Proprio nel nome di questo forte legame con il territorio e con grande passione per la qualità l'azienda si è indirizzata con successo verso una coltivazione sempre più attenta dei vigneti e alla conoscenza più approfondita delle potenzialità del Sangiovese nel territorio di Panzano.

Fontodi has belonged to the Manetti family since 1968. The family has been associated for centuries with another activity typical of the Chianti region, the production of its famous "terrecotte" tiles. And it is in the name of this strong link with the territory and a great passion for quality that the estate has moved successfully towards an ever more attentive cultivation of the vineyards and a more profound knowledge of the potential of Sangiovese in the zone of Panzano.

Fontodi è un'azienda biologica certificata e si estende per 170 ettari dei quali più di 80 coltivati a vigneto. L'agricoltura che viene praticata si ispira ai principi di naturalità e di sostenibilità: non solo non si utilizzano prodotti chimici di sintesi ma si cerca di valorizzare al meglio le risorse interne all'azienda riducendo gli input esterni. Ad esempio i vigneti vengono concimati utilizzando un compost prodotto dall'unione dei residui di potatura e il letame proveniente dall'allevamento di chianine presenti in azienda. Rispettando l'ambiente si producono vini più buoni, più puliti e con una migliore espressione del territorio.

Fontodi is a certified organic estate which extends over 170 hectares of which more than 80 are planted with vines. The type of agriculture practised is inspired by the principles of respect of nature and sustainability. Not only are no chemical products used but there is an effort to maximize the internal resources of the estate, thereby reducing the need for any external input. For example, the vineyards are fertilized using a compost produced from the remains of pruning the vines mixed with manure from the estate's cattle farm. Respecting the environment means wines that are better, purer, and a truer expression of the grape and the territory.







Tutti i vini di Fontodi sono prodotti con uve provenienti dai propri vigneti, raccolte a mano e selezionate accuratamente. I processi di vinificazione e maturazione in legno avvengono nella moderna cantina disposta su livelli discendenti in modo da operare per gravità con un approccio il più rispettoso possibile della integrità naturale delle uve.

All *Fontodi wines are produced from grapes originating in their own vineyards, picked by hand and carefully selected. The process of vinification and ageing in wood takes place in the modern cellar, built on descending levels to take advantage of gravity, guaranteeing the most respect possible for the natural integrity of the grape, in order to exalt the character and elegance of the wines.*





Denominazione	Colli Toscana Centrale IGT
Appellation	<i>Colli Toscana Centrale IGT</i>
Vitigno	Sangiovese 100%
Grapes	<i>Sangiovese 100%</i>
Vigneto	Selezione dei migliori vigneti
Vineyards	<i>Selection of the best vineyards</i>
Densità	6000 viti per ettaro
Density	<i>6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 3 settimane. Fermentazione malolattica in barriques
Fermentation and maceration	<i>In temperature controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks. Malolactic in barrels.</i>
Maturazione	In barriques di Tronçais e Allier per 24 mesi
Ageing	<i>In Tronçais and Allier barrels for 24 months</i>
Produzione media in bottiglie	60.000
Average production in bottles:	<i>60.000</i>

Denominazione	Chianti Classico DOCG
Appellation	<i>Chianti Classico DOCG</i>
Vitigno	Sangiovese
Grapes	<i>Sangiovese</i>
Vigneto	Vari vigneti all'interno dell'azienda
Vineyards	<i>Various vineyards within the property</i>
Densità	6.000 viti per ettaro
Density	<i>6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 2 settimane.
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled tanks with indigenous yeasts for at least 2 weeks</i>
Maturazione	in barriques di Tronçais e Allier per 18 mesi
Ageing	<i>In Tronçais and Allier barrels for 18 months</i>
Produzione media in bottiglie	170.000
Average production in bottles:	<i>170.000</i>





Denominazione	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Appellation	<i>Chianti Classico DOCG Gran Selezione</i>
Vitigno	Sangiovese 100%
Grapes	<i>Sangiovese 100%</i>
Vigneto	Vigna del Sorbo con esposizione Sud-Ovest con viti di oltre 40 anni
Vineyards	<i>Vigna del Sorbo with south-west exposure with 40 years old vines</i>
Densità	3.500 e 6.000 viti per ettaro
Density	<i>3.500 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per oltre 3 settimane
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for at least 3 weeks</i>
Maturazione	In barriques di Tronçais e Allier per metà nuove per 24 mesi
Ageing	<i>In Tronçais and Allier barrels 50% new for 24 months</i>
Produzione media in bottiglie	30.000
Average production in bottles:	30.000

Denominazione	Colli Toscana Centrale IGT
Appellation	<i>Colli Toscana Centrale IGT</i>
Vitigno	Pinot Nero
Grapes	<i>Pinot Nero</i>
Vigneto	Case Via con esposizione ovest
Vineyards	<i>Case Via with a west exposure</i>
Densità	4000 e 6.000 viti per ettaro
Density	<i>4000 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in tini troncoconici di Allier per 2 settimane con follature manuali.
Fermentation and maceration	<i>In wooden conic vats with indigenous yeasts for 2 weeks</i>
Maturazione	In barriques di Tronçais per 12 mesi
Ageing	<i>In Tronçais barrels for 12 months</i>
Produzione media in bottiglie	4.000
Average production in bottles:	4.000





Denominazione	Colli Toscana Centrale IGT
Appellation	<i>Colli Toscana Centrale IGT</i>
Vitigno	Syrah
Grapes	<i>Syrah</i>
Vigneto	Case Via e Pecille con esposizione sud
Vineyards	<i>Case Via and Pecille with a south exposure</i>
Densità	4.000 e 6.000 viti per ettaro
Density	<i>4.000 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione spontanea e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 3 settimane
Fermentation and maceration	<i>In temperature-controlled stainless steel tanks with indigenous yeasts for 3 weeks</i>
Maturazione	In barriques di Tronçais e Allier per 12 mesi
Ageing	<i>In Tronçais and Allier barrels, 50% new, for 12 months</i>
Produzione media in bottiglie	6.000
Average production in bottles:	<i>6.000</i>

Denominazione	Colli Toscana Centrale IGT
Appellation	<i>Colli Toscana Centrale IGT</i>
Vitigno	Sauvignon
Grapes	<i>Sauvignon</i>
Vigneto	La Rota
Vineyards	<i>La Rota</i>
Densità	4.000 e 6.000 viti per ettaro
Density	<i>4.000 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento	Guyot
Training system	<i>Guyot</i>
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e maturazione sui lieviti per 6 mesi
Fermentation and maceration	<i>In stainless steel tanks, temperature-controlled and matured on lees for 6 months</i>
Produzione media in bottiglie	8.000
Average production in bottles:	<i>8.000</i>





Denominazione Appellation	Vinsanto del Chianti Classico DOC <i>Vinsanto del Chianti Classico DOC</i>
Vitigni Grapes	Malvasia e Sangiovese <i>Malvasia and Sangiovese</i>
Vigneto Vineyards	Vari vigneti aziendali <i>Various vineyards within the property</i>
Densità Density	3.500 e 6.000 <i>3.500 and 6.000 vines per hectar</i>
Forma di allevamento Training system	Guyot <i>Guyot</i>
Vinificazione e maturazione	Le uve vengono raccolte e messe ad appassire per 5 mesi. Dopo la pressatura il mosto viene messo in caratelli da 50 e 110 litri di castagno e rovere francese sigillati, in presenza di madre, dove rimane per almeno 6 anni. <i>The grapes after the harvest are naturally dried for 5 months. After the pressing the must is racked in chestnut and oak barrels of 50 and 110 liters where the ageing takes place for at least 6 years</i>
Fermentation and maceration	
Produzione media in bottiglie Average production in bottles:	3.000 da 375 ml <i>3.000 half-bottles</i>

Denominazione Appellation	Chianti Classico DOP <i>Extra Virgin Olive Oil – Organic –</i>
Varietà Variety	Correggiolo 80% + Moraiolo 20% <i>Correggiolo 80% and Moraiolo 20%</i>
Oliveto Olive groves	Vari oliveti aziendali <i>Various olive groves within the property</i>
Densità Density	400 piante per ettaro <i>400 plants per hectar</i>
Forma di allevamento Training system	Vaso policonico <i>polyconic vase form</i>
Raccolta e frangitura	Le olive vengono raccolte a mano e frante con cura lo stesso giorno per conservarne la freschezza. <i>Picking and pressing</i> <i>The olives are picked by hand and carefully pressed the same day in order to keep the fragrancly</i>
Produzione media in bottiglie Average production in bottles:	10.000 da 500 ml <i>10.000 / 500 ml</i>



Fontodi. Colori d'autunno
nella "Conca d'oro".

*Fontodi. Autumn
in the "Conca d'oro".*





FONTODI di Giovanni e Marco Manetti s.s.
50022 Panzano in Chianti • Firenze • Italia

Tel. +39 055 852005 • Fax +39 055 852537 • fontodi@fontodi.com • www.fontodi.com