weibelweine

Fontodi, Panzano in Chianti (Toskana)

Chianti Classico DOCG



Jahrgang	2023
Produzent	Fontodi
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Die Maischegärung erfolgt während 14 Tagen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Danach gelangt der Wein während 12 Monaten in Barriques aus Allier- oder Tronçais-Eiche.

Unsere Degustationsnotiz

Der Chianti Fontodi verfügt über eine tiefrote Farbe und duftet nach Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen schöne, zarte Frucht mit Aromen von reifen Waldbeeren und ein wenig Rauch. Im Abgang glänzt dieser Chianti mit einem Hauch von Schokolade sowie Süssholznoten.

Fontodi



Giovanni Manetti, der Besitzer des Weingutes Fontodi, ist eine der treibenden Kräfte in der Erneuerungsbewegung des Chianti Classico. Mit Ehrgeiz, Professionalität und der wertvollen Unterstützung des brillanten Beraters Franco Bernabei führte er sein Weingut im Herzen des Chianti Classico in die erste Reihe der Chianti-Betriebe. Das Geheimnis des Erfolgs von Fontodi liegt in der Summe der mit grösster Akribie gepflegten Details. Sei es beim Rebschnitt, bei der Selektion während der Ernte oder bei der Kellerarbeit: Manetti überlässt nichts dem Zufall. So sind denn seine Weine auch sein Spiegelbild: stets ausgewogen, kraftvoll und würzig, dabei technisch hervorragend gemacht. Fontodi betreibt ausschliesslich biodynamischen Weinbau. Auf Herbizide, Pestizide sowie Fungizide wird kompromisslos verzichtet. Die Reblagen, allesamt ausgerichtet nach Süden, sind perfekt durchlüftet und entwässert. Somit sind die klimatischen Voraussetzungen ideal dafür, dass die Sangiovese-Traube optimal reifen kann. Das beste Traubengut aus einem einzigen Weinberg wird für den berühmten Flaccianello della Pieve verwendet.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch