

Fontodi, Panzano in Chianti (Toskana)

Flaccianello Toscana IGT



Jahrgang	2017
Produzent	Fontodi
Region	Toskana
Alkoholgehalt	15% vol.
Rebsorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Der Flaccianello ist Fontodis Spitzenwein und besteht aus einer Selektion der besten Parzellen. Im Weinkeller erfolgt eine weitere strenge Auslese am Sortiertisch. Der Wein vergärt während mindestens 3 Wochen in temperaturkontrollierten Edeltanks. Anschliessend erfolgt die Reifung in neuen Barriques aus Tronçais- und Allier-Eiche für etwa 18 Monate.

Unsere Degustationsnotiz

Der Flaccianello glänzt mit einem satten Rubinrot im Glas. Er duftet nach reifen Brombeeren, dunklen Kirschen, Zwetschgen sowie Tönen von dunkler Schokolade. Im Gaumen schöne Frucht und Würze, kraftvoll, körperreich und sehr komplex. Wunderbar strukturierter Abgang nach reifen Himbeeren.

Passend zu



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.