

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.

Chianti Classico Filetta di Lamole 2021

Die 600 Meter hoch gelegenen Weinberge von Lamole werden auch als "Burgund der Toskana" bezeichnet. Dort hat der Cousin von Giovanni Manetti eine Parzelle, die von Fontodi gepflegt wird. Der Chianti Classico "Filetta di Lamole" aus 100% Sangiovese aus biologischem Anbau wird in Betontanks vergoren und anschließend 18 Monate in großen Holfässern ausgebaut. Er zeigt eine phantastische Kühle und Frische, burgundische Eleganz und Tiefe, die so ganz anders ist als beim Chianti Classico aus der Conca d'Oro in Panzano. Aber nicht weniger gut! Seine Tannine sind geschliffener, der Wein insgesamt mineralischer und verspielter. Finesse statt Kraft! Mit mindestens 10 Jahren Reifepotenzial.



Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de