

FONTODI



2019 Chianti Classico DOCG - Fontodi

FAL94

Chianti Klassiker aus großartigem Jahrgang - stets perfekter Ausdruck für Sangiovese der Zentral-Toskana mit Rasse und Herz, Veilchen - Weichseln und etwas Schokolade, elegante Tanninstruktur und ausreichend Länge

Der Fontodi Chianti Classico DOCG ist in der Nase fein nuanciert mit ausgeprägtem Veilchenduft. Am Gaumen zeigt der Fontodi Chianti Classico DOCG eine schöne, zarte Frucht mit Aromen von reifen Waldbeeren und ein wenig Rauch. Vollmundig, harmonisch und weich. Im Abgang ein Hauch von Schokolade sowie Süssholznoten. Die Maischegärung erfolgt während 14 Tagen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Danach gelangt der Wein für 12 Monate in Barriques aus Allier- oder Tronçais-Eiche.



Fontodi

Fontodi ist schon seit vielen Jahrzehnten eine der allerersten Adressen in der Toskana, wenn nicht gar in ganz Italien, seine Ursprünge gehen aber noch wesentlich weiter zurück. Die jüngere Geschichte Fontodis begann im Grunde aber erst richtig mit dem Erwerb des Gutes – und das heißt heute fast soviel wie des gesamten Tales, das sich direkt unterhalb von Panzano nach Süden, nach Castellina hin erstreckt – durch die Familie Manetti im Jahre 1968. Als „terracotta“-Produzenten hatten die Manetti selbst natürlich recht wenig Erfahrung im Weinbau und so versicherten sie sich schon im Jahr nach dem Erwerb des Gutes der Dienste eines jungen Önologen, der gerade erst das Haus Ruffino verlassen hatte, um sich selbstständig zu machen: Franco Bernabei, heute eine der bekanntesten Persönlichkeiten der italienischen Weinszene. Eine Allianz war geboren, die für beide Seiten in den nächsten fünfundzwanzig Jahren ungemein fruchtbar werden sollte. Fontodi ist inzwischen, unter der Leitung des jungen Giovanni Manetti in vielerlei Hinsicht ein Avantgardebetrieb geworden und die unzähligen nationalen und internationalen Auszeichnungen belegen das eindrucksvoll.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo- ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines

Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.