



FONTODI

Vinařství FONTODI se nachází v srdci oblasti Chianti Classico, v údolí, které se otevírá na jih od Panzana, nazvané „Conca d’Oro“ (zlaté svahy). Půdy jsou zde skvělé pro pěstování révy. Není náhodou, že vína FONTODI byla slavná již začátkem minulého století, jak dokazuje celá řada udělených cen z mezinárodních výstav. Usedlost Fontodi patří od roku 1968 rodině Manetti, která se po dlouhá století věnovala jiné typické aktivitě pro Toskánsko, a tou je výroba vyhlášených terakotových nádob a dlaždic. Giovanni Manetti, který v současné době vinařství vede, měl již od mládí velkou zálibu pro víno. Rozhodl se na usedlosti FONTODI vyrábět regionálně tradiční vína za použití nejmodernějších technologií, jak ve vinici, tak ve sklepě. Zabývá se nejvíce odrůdou Sangiovese, s cílem maximálně vyjádřit potenciál této odrůdy, což dle jeho názoru, nikdo předtím v pedo-klimatické oblasti Panzana neudělal. Výsledkem této delikátní a komplexní práce jsou vína Chianti Classico a víno Flaccianello, které se stalo ikonou italských vín. Giovanni Manetti experimentuje i s odrůdami Syrah a Pinot Nero, s velice překvapivými výsledky, které stojí za poznání. Na vinicích aplikuje jen organické hnojení z vlastních býků, biologické pěstování révy s minimálním odstraňováním listů v průběhu vegetace. Velkou péči věnuje každé révě individuálně. Ve sklepě užívá velice moderní technologie, intenzivně využívá k transportu hroznů, moštu a vína gravitace. Vína školí v barikových sudech z francouzských a slovinských dubů individuálně, dle charakteru ročníku. Vína do Manettiho vyjadřují obrovskou osobitost, charakter a terroir Panzana. Jsou tak hluboká, komplexní ale přitom elegantní. Vína aristokratická, která suverénně patří mezi nejlepší v oblasti Chianti Classico. Jsou vyráběna v omezeném množství a jsou potěšením vášnivým milovníkům vína a dobrým sommelierům.



Fontodi Chianti Classico, DOCG

Víno, které odjakživa vyjadřovalo nadprůměrně vysokou kvalitu základních vín Fontodi. Lisuje se ze Sangiovese z vinic cru Panzana – „Conca d’Oro“, která patří mezi nejlepší v celém Chianti. Opatrně se zpracovává, hrozny se jemně melou a víno zraje jeden rok v barikových sudech, poté v láhvi. Je plné, dlouhé, mocné s krásnou šťavnatostí a mocnou strukturou.

OBLAST	Toscana, Chianti, Panzano, Conca d’Oro
VINICE	přes 30 let
ODRŮDA	100% Sangiovese
NADMOŘSKÁ VÝŠKA	400 m n. m.
EXPOZICE	jihozápad
VÝNOSNOST	55 hl /ha
PŮDA	galestrózní – břidličná
VINIFIKACE	ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 18 dní.
ZRÁNÍ	malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 18 měsíců v barikových sudech Allier, podruhé užitých
KUCHYNĚ	pečená a grilovaná masa, steaky, barbecue, vyzrálé sýry