



Fontodi, Panzano in Chianti (Toscana)

## Chianti Terrazze San Leolino DOCG

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>Jahrgang</b>      | 2021            |
| <b>Produzent</b>     | Fontodi         |
| <b>Region</b>        | Toscana         |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 14.5% vol.      |
| <b>Traubensorten</b> | 100% Sangiovese |

### Vinifikation

Der San Leolino stammt aus einer kürzlich erneuerten Parzelle in der Nähe der gleichnamigen Kapelle in der Conca d'Oro von Panzano auf einer Höhe von 450 Metern über Meer. Die Gärung und Mazeration findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Drei Wochen Hefekontakt und tägliches Umpumpen. Anschliessende Reifung während 24 Monaten in französischen Eichenfässern mit anschliessender Lagerung in der Flasche für mind. 6 Monate.

### Unsere Degustationsnotiz

Leuchtend, lebendiges Rubinrot. In der Nase zeigt er sich frisch und komplex mit Noten von Kirschen, Johannisbeeren, etwas Tabak und Kaffee. Am Gaumen ausgewogen und tiefgründig mit gutintegriertem Tannin und Aromen von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Sandelholz und etwas Mokka. Langanhaltendes Finish.

### 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

