



# Fontodi Chianti Classico

## 2014

FONTODI, TOSCANA, ITALIA 



Rypälelajikkeet	Sangiovese
Alkoholi	14,0 %
Luonnehdinta	Kaunis, syvän rubiini väri. Tuoksu on makean mehevä, kypsien punaisten marjojen sävyttämä, sopivasti tamminen ja mausteinen. Maku on kypsän hedelmäinen, melko täyteläinen, raikas, pehmeätanniininen ja vaniljaisen tammen sävyttämä.
Ruokasuositus	Runsaanmakuiset liharuuat ja kovat juustot.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

## Fontodi

TOSCANA, ITALIA

**Fontodin** tarina alkoi vuonna 1968 kun veljekset Domiziano ja Dino Manetti ostivat tämän Panzanon kylässä Chianti Classicon alueella sijaitsevan viinitilan. Panzanon kylää ympäröivää aluetta pidetään erinomaisena kasvialueena viiniköynnökselle. Fontodin tarhat sijaitsevat lounaaseen avautuvalla simpukanmuotoisella rinteellä, joka nauttii poikkeuksellisen runsaasta auringonpaisteesta ja merituulten viilentävästä vaikutuksesta. Paikalliset kutsuvat tätä rinnettä nimellä Conca d'Oro, kultainen simpukka. Panzanon korkea sijainti (noin 400-500m merenpinnasta) takaa myös viiniköynnökselle suotuisat, runsaat sateet. Ilmasto takaa rypäleiden kypsyiden ilman, että tärkeä hapokkuus ja aromikkuus kärsivät. Maaperä on sekoitus liuskekiveä ja kalkkipitoista savea. Nykyään Fontodin johdossa ovat perustajien pojat, Marco ja Giovanni Manetti. Apunaan heillä on Franco Bernabei, joka on Italian kuuluisimpia enologeja. Talon päätuotte on 12 kuukautta tammessa kypsytetty Chianti Classico. Tämän ohella Fontodi tuottaa myös tarhaviiniä, Chianti Classico Vigna del Sorboa. Fontodin tuotannossa on myös maineikas Flaccianello della Pieve Sangiovese, Case Via Syrah sekä kuivatusta rypäleistä tehty, intensiivisen makea Vin Santo. Fontodin kokonaistuotanto on noin 300 000 plo ja tuotannossa olevia viinitarhoja talolla on noin 70 hehtaaria, jakautuen noin kymmeneen eri palstaan. Vuosikerrasta 2008 alkaen Fontodin viinit ovat sertifioidusti luomuviljeltyjä.