

**FONTODI**  
**Flaccianello**  
**Toscana IGT Toscana**



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Fontodi</b>
Traubensorten:	Sangiovese
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 96, Antonio Galloni 97

Kräftiges, voll-reifes Frucht Bouquet von dunklen Beeren Cassis und schwarzen Kirschen, dazu fein mineralische Töne. Dunkle Kakao-Würze, Nougat und elegant-röstige Edelmholz Noten. Voluminöser, runder, komplexer Körper.

#### **Produzent**

---

Giovanni Manettis Weingut Fontodi gilt heute als eines der Qualitätszentren in der Toskana. Es umfasst 65 Hektaren Rebland in der Kernzone des Chianti Classico, der sogenannten Conca d'Oro. Eine rigorose Ertragsbeschränkung bildet die Basis für die aussergewöhnlich extraktreichen Trauben. Seit 2003 werden die Rebberge nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Dazu gehört auch, dass Fontodi eine eigene Herde Rinder hält. So steht genügend Dünger für die Weinberge zur Verfügung. Seit dem Jahrgang 2008 sind die Weine biozertifiziert.