



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 péčí 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.



Flaccianello della Pieve, IGT

Vinice, která dala jméno tomuto víno, dává každý rok hrozny odrůdy Sangiovese té nejvyšší kvality. Víno se zrodilo v roce 1981 velkou touhou vyrobit velké červené víno pouze ze Sangiovese. Velká péče se věnuje práci na vinici, sklizni, zpracování hroznů i zrání vína. Flaccianello je maximální expresí Sangiovese zlatých svahů v Panzanu v srdci Chianti. Hluboké, strukturované, mocné, s vynikající potenciálem k archivaci. S tóny koncentrovaných višní, černých třešní, tabáku, ušlechtilého dřeva. Velká struktura a délka. Velké víno patřící ke špičce Itálie.

OBLAST	Toscana, Chianti, Panzano – vinice Flaccianello
STÁŘÍ VINICE	přes 30 let
ODRŮDA	100% Sangiovese (první ročník 1981, první Supertosca z čistého Sangiovese)
NADMOŘSKÁ VÝŠKA	400 m n. m.
EXPOZICE	jihozápad
PŮDA	galestrózní – břidličná
VINIFIKACE	ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 12 dní.
ZRÁNÍ	malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 18 měsíců v barikových sudech Allier
KUCHYNĚ	výrazné pokrmy z červeného masa, steaky, t-bone, vyzrálé sýry.