



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 pedoklimatické 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.



### Syrah „Case Via“ IGT

Giovanni Manetti vysadil na části své vinice odrůdu Syrah s přesvědčením, že zde dá dobré výsledky. Nezmýlil se. Jeho Syrah z vinice názvu „Case Via“ je kořenitý, plný, strukturovaný s aristokratickou elegancí a hloubkou. Velice překvapivé víno z Toskánska, které potěší všechny milovníky plných červených vín. Má intenzivní barvu s pevnou viskozitou, aromatickou vůni s tóny ušlechtilého dřeva a peckovin. V chuti je dlouhé, mužné, téměř nekonečné.

<b>OBLAST</b>	Toscana, Chianti, Panzano, Conca d’Oro
<b>VINICE</b>	přes 20 let
<b>ODRŮDA</b>	100% Syrah
<b>NADMOŘSKÁ VÝŠKA</b>	380 m n. m.
<b>HUSTOTA VÝSADBY</b>	4800 keřů / ha
<b>EXPOZICE</b>	jihozápad
<b>VÝNOSNOST</b>	40 hl / ha
<b>PŮDA</b>	galestrózní – břidličná
<b>VINIFIKACE</b>	ruční sběr hroznů do malých bedýnek, jemné pomletí, rmutace v nerezových tancích 18 dní za teploty 28 °C.
<b>ZRÁNÍ</b>	malolaktická fermentace v barikových sudech a následné zrání 16 měsíců v barikových sudech Allier.
<b>KUCHYŇĚ</b>	pečená a grilovaná masa, steaky, barbecue, vyzrálé sýry