

VALENTIN WINE

Rosso Toscana IGT, BIO

Flaccianello 2022 Fontodi

CHF 105.00

- 75cl
- 15%
- Toscana, Chianti
- Sangiovese
- Falstaff: 98
  James Suckling: 98
  Robert Parker: 97
- AN 26347522

Vinifikation
Die Trauben stammen aus den besten biologisch bewirtschafteten Parzellen im Herzen der weltberühmten Conca d'Oro von Panzano auf kalk- und schieferhaltigen Galestro-Böden. Nach der selektiven Handlese erfolgt die spontane Vergärung mit natürlichen Hefen in thermoregulierten Edelstahltanks und offenen Holzbottichen. Anschliessend reift der edle Tropfen über 24 Monate hinweg in neuen Barriques aus französischer Allier-Eiche, gefolgt von der schonenden Flaschenreife.

Degustationsnotiz Nase
Im Glas zeigt sich der Flaccianello in einem tiefen, leuchtenden Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet von reifen Herzkirschen, dunklen Waldbeeren, Veilchen sowie feinen Noten von Tabak, Zedernholz und einer Spur edler Zartbitterschokolade.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen begeistert der Wein mit seidigen, engmaschigen Tanninen, einer vibrierenden Frische und einer aussergewöhnlichen Tiefe. Das Finale ist ausdauernd, mineralisch geprägt und elegant.

Passt zu
Flaccianello harmoniert hervorragend mit geschmortem Rindfleisch, klassischem Bistecca alla Fiorentina, zartem Wildragout oder feinem Lammrücken mit frischen Kräutern. Auch zu reifem Pecorino Toscano und dunklen Trüffelgerichten entfaltet er seine ganze Klasse.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre



Flaccianello 2022 Fontodi

Produzent

Die Geschichte des Weinguts Fontodi beginnt mit dem Erwerb des Gutes und der Rebberge durch die Familie Manetti im Jahre 1968. Die Familie hatte es mit der Terracotta-Produktion in Ferrone zu einigem Wohlstand gebracht. Am Rande sei erwähnt, dass sich die Fliesen und Ziegel der Familie Manetti noch heute im Dom von Florenz, den weltberühmten Uffizien und im Palazzo Vecchio in Venedig befinden. Da man vom Weinbau jedoch nur wenig verstand, engagierte man den jungen Önologen Franco Bernabei und übertrug die Gesamtverantwortung Anfang der 80er Jahre dem jungen Giovanni Manetti.
Zusammen mit Bernabei machte Giovanni Manetti die Weine von Fontodi zu den kleinen Stars des Chianti Classico. In der Spitze der Toskana platziert sich das Weingut wenig später mit dem ersten Jahrgang des reinsortigen und barriquegereiften Sangiovese-Tafelweins Flaccianello aus dem Jahrgang 1981.
Der Wein ist heute das Flaggschiff des Hauses. Nicht vergessen sollte man aber den „einfachen" Chianti Classico, der punkto Preis-Genussverhältnis fast nicht zu schlagen ist.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut., Das Chiantigebiet ist nicht nur weltbekannt für seine ausgezeichneten Rotweine sondern auch für seine kulinarischen Genüsse und monumentalen Kulturstädte. Das Anbaugebiet liegt zwischen den Städten Florenz und Siena und umfasst knappe 24'000 Hektare Rebfläche. Es ist in 8 Untergebiete eingeteilt, wie z.B. das Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina um nur einige zu nennen. Urkundlich ist der Chianti erstmals 1398 erwähnt worden, damals handelte es sich um einen Weisswein.
Chianti Classico, das Herzstück des Chiantigebietes, erhielt seine grundlegende geographische Einteilung um 1716 durch Grossherzog Cosimo III de'Medici. Damals wurde der Chianti zum grössten Teil aus Canaiolo und zu kleinen Teilen Sangiovese, Mammolo und Marzemino hergestellt.
Baron Bettino Ricasoli bestimmte im Jahre 1872 die heutige Zusammensetzung des Chianti. Der Grossteil sollte die Sangiovesetraube ausmachen, welche Bukett und Kraft gibt und zum kleinen Teil die Canaiolotraube, welche dem Cuvée die Milde, stärkere Farbgebung und Samtheit bringt.
Neben DOC gibt es Chianti auch in der höchsten Qualitätsstufe dem DOCG.