

FONTALSÁLICE



LOKALITA: Toskánsko, Itálie

ROZLOHA VINIC: 11 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 40.000 až 55.000 lahví dle ročníku

VÝNOSNOST: od 10 tun/ ha až 2,5 t/ha podle vína

PODLOŽÍ: Jílovité vápance, pískovec, opuka.

ODRŮDY: Sangiovese 9 různých klonů, Colorino, Vermentino, Trebbiano Cilieggiolo a Malvasia Nera

TOP VÍNO: TIBI

TECHNOLOG: Lorenzo Lepri

Toto vinařství jsme našli na veletrhu Buy&Wine ve Florencii mezi více než sty vinařstvími jen z Toskánska a bylo opravdu výjimečné, hlavně v rámci zóny Chianti classico.

Zaujala nás jak vína, která jsou ve skvělém poměru cena/výkon, tak i Lorenzův entusiasmus. Předkové rodiny Lepri založili vinařství „Fontalsàlice“ na počátku 20. století v Gambassi Terme, historickém městě v centru oblasti Chianti.

Usedlost Rocca di Cispiano, zakoupená v roce 2000, má římský původ. Cispiano znamená „Dům Cispia“, římského legionáře. Vede ho především nejmladší Lorenzo za podpory svého otce Claudia a dědečka Maria. Lorenzo dělá krásná čistá vína odrážející místo. Mario předává mladším generacím především zkušenosti spojené s místním terroirem a hospodařením ve vinici. Claudio představuje generaci, která začala vyrábět vína oceňovaná ve světě, a začal s exportem. Změnil mnohé, od technologií až po lahve a jejich etikety.

Vinice se rozkládají u dvou krásných vinařských obcí Gambassi Terme a Castellina in Chianti (Cispiano). Jsou z 90 % jsou obklopeny lesy. Jednotlivé trati se vinifikují separátně. Vinice v Rocca di Cispiano se nacházejí ve výšce asi 480 m n.m. Hrozny zde zrají pomaleji než v Gambassi a nedochází zde k teplotním výkyvům a mají svěžejší a elegantnější aroma. Jedná se o gravitační vinařství.



Poggio Ponnente IGT

ODRŮDA: Sangiovese 100 %

VINICE: Jihovýchodní expozice, 260-320 m.n, stáří vinice 8- 27 let, jílovitá půda. Vedení kordon, zatížení 1,8kg na keř.

VINIFIKACE: Hrozny se samozřejmě sklízí ručně a před lisováním jsou odstopkovány. Ve sklepě je réva ošetřena kryomacerací. Následně proběhne fermentace při kontrolované teplotě po dobu 8/12 dnů v ocelových tancích, aby se co nejvíce zachovala a extrahovala primární ovocná aromata a rozvinula jemnost. Následně zraje na nerezových tancích 8 měsíců.

Chianti Classico DOCG

ODRŮDA: 90% Sangiovese, 10% Colorino

VINICE: západní orientace, stáří vinice 11-14 let, 450 m.n.m, Alberese / Galestro, zatížení na keř 1 kg Sangiovese, 0,7 kg Colorino

VINIFIKACE: obě odrůdy se vinifikují separátně. Nejprve dochází ke kryomaceraci a fermentace probíhá při kontrolované teplotě po dobu 12 až 15 ti dnů. Po proběhnutí jablečno- mléčné fermentace se víno přečerpá z betonu do barikových sudů / velkého sudu gravitací, kde pak zraje 12 měsíců a následně se spojí v nerezovém tanku, tam rok odpočívá.

OCENĚNÍ: Gilbert & Gaillard: 2010,2011- gold medal+ 91pts

Chianti Classico riserva DOCG

ODRŮDA: Sangiovese 85 %, 15% Colorino

VINICE: západní expozice, půda Alberese / Galestro, stáří vinice 11-15 let, zatížení keře 0,9 kg na keř Sangiovese/ 0,7 kg Colorino , hektarový výnos 50 HL/ ha

VINIFIKACE: ruční sklizeň s následným tříděním na sklepě. Hrozny jsou odstopkovány. Poté se provádí kryomacerace, potom fermentace při kontrolované teplotě po dobu 12 až 15 ti dní na nerezových tancích. Následně proběhne jablečno-mléčná fermentace a víno je pak přečerpáno gravitačně do barikových sudů / velkého sudu, kde zraje 12 měsíců. Nakonec se obě odrůdy spojí v nerezovém tanku, kde víno rok odpočívá.

