

Fonterenza Rosé '23



Fonterenza is een oude boerderij in het kleine dorpje Colle in Montalcino, dat zijn naam ontleent aan een waterbron (fonte) die uit de heuvel onder het huis stroomt en Renza die de naam was van de oude vrouw die vroeger op de boerderij woonde. Het is nu eigendom van de tweelingzussen Margherita en Francesca Padovani, wiens familie het landgoed in 1975 kocht.

De zussen komen oorspronkelijk uit Milaan, maar brachten hier een groot deel van hun jeugd door en werden er verliefd op.

In 1997 verhuisden ze definitief uit Milaan, aanvankelijk om olijfolie te produceren in Fonterenza, zoals ze nog steeds doen, van hun vijf hectare olijfboomgaarden. Maar al snel raakten ze ook geïnteresseerd in de wijnproductie. De eerste wijnstokken werden hier in 1999 geplant, te beginnen met biologische methoden voordat ze overgingen op biodynamische principes. Ze hebben het aantal wijnstokken in 2002 en 2005 uitgebreid en hebben nu 4,2 hectare Sangiovese.

Meest recentelijk, in februari 2020, kochten de zussen een nieuwe wijngaard op Monte Amiata, waarin ze acht verschillende lokale variëteiten witte druiven hebben geplant.

Onderweg hebben ze advies ingewonnen van bevriende wijnmakers, zoals Thierry Puzelat en Pierre Overnoy, waardoor de zussen een aantal werkelijk geweldige Brunello's hebben gemaakt.

KARAKTER

| | |
|-------|--------------------------|
| Land | Italië |
| Regio | Toscane |
| Smaak | 2: medium – gul – speels |

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

| | |
|---------------|-----------------|
| Appelatie | Toscana IGT |
| Deze wijn is | Biodynamisch |
| Bewaar pot. | 5 jaar |
| Serveer temp. | 8°C |
| Druiven | 100% sangiovese |

VINIFICATIE

inox

OVER DE WIJNGAARD

De wijngaarden (Bush vines) liggen op de heuvels die aflopen van Il Greppo naar Castelnuovo dell'Abate, op 420 tot 450 meter boven de zeespiegel, de hele dag badend in het zonlicht. Ze zijn omgeven door dichte bossen die bescherming bieden tegen het weer.

De wijnstokken zijn gezegend met een zeebries uit het zuidoosten en wind uit het noorden en noordoosten.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

apero, charcuterie