

Fonterenza



BRUNELLO
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



FONTERENZA

Sant'Angelo in Colle - Montalcino (SI)

Fonterenza è Margherita e Francesca Padovani. È la casa delle loro vacanze da bambine. È il loro amore per questi luoghi e per questa terra. È il nostro rispetto per l'ambiente. È la nostra scelta di preservarlo, coltivandolo secondo metodi sostenibili che siano il più "naturali" possibile. Questa scelta di "Naturalità" si traduce più che in un gusto in un atteggiamento, volto a cogliere al meglio le potenzialità di un territorio unico, cercando di esaltare attraverso il vino le peculiarità dei nostri vigneti, piantati oggi interamente a Sangiovese.



NUMERO BOTTIGLIE

30.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico-Biodinamico

ETTARI VITATI

5,2



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente dalla vigna del Bosco, viene diraspata e fermenta in tini troncoconici di rovere per 30 giorni. Affinamento in botti di rovere da 20 e 25 hl per 72 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



ROSSO DI MONTALCINO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva, proveniente da tre diverse parcelle, viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg, tino di rovere e vasche di acciaio inox con macerazione che dura circa 20 gg. Affinamento in botti grandi di rovere per 12 mesi e cemento per almeno 1 anno.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"ALBERELLO" TOSCANA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata a mano in mastelle di plastica alimentare da 1.000 kg dove fermenta per 2 settimane sulle bucce. Affinamento per 24 mesi in botte di rovere da 35 hl.

Produzione

4.400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"PETTIROSSO" VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese, Cilieggiolo

Vinificazione e affinamento

Vinificato in cemento e acciaio con una macerazione di 8 gg. Affinamento in cemento e botte grande 12 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"ROSA DI FONTERENZA" TOSCANA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Una parte di uva viene diraspata, pigiata delicatamente e macera 24 ore sulle sue bucce e il mosto viene ottenuto da salasso. L'altra viene pigiata a grappolo intero in pressa. Il mosto di entrambe le vinificazioni fermenta in acciaio per circa 20 gg. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"BIANCO" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Malvasia, Ansonica, Trebbiano, Vermentino

Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate fermentano con le bucce per 13 gg in vasca di acciaio. Sosta in cemento per 3 mesi e affinamento per 8 mesi in botte grande di rovere.

Produzione

3.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"BIANCO DELLE RAGAZZE" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Vermentino, Malvasia Toscana

Vinificazione e affinamento

L'uva viene diraspata e fermenta con le sue bucce per 10 gg. Affinamento per 12 mesi in vari serbatoi (terracotta, tonneaux di rovere, barriques di acacia e acciaio). Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"UVA MATTA" VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Trebbiano, Procanico, Malvasia Toscana, Moscato Bianco, Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Blend di uve bianche e rosse da vigna del 1923 sul Monte Amiata diraspate a mano in vasca aperta 14 giorni macerazione 9 mesi di affinamento in tonneau da 5 hl mittelberger di rovere.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (normacorc)



"PET NAT" VINO FRIZZANTE ROSATO

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Il rosato ottenuto da pressatura soffice del nostro sangiovese viene vinificato in damigiana ed imbottigliato con residuo zuccherino. Sosta in bottiglia 1 anno dove finisce la fermentazione. Sboccato a mano, viene ricolmato con lo stesso vino.

Produzione

200 bottiglie

Formato vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)