



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 è 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 DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è 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 è 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 è 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 (normacor)



"ROSA DI FONTERENZA" TOSCANA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è 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 (normacor)



"BIANCO" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è 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 (normacor)



"BIANCO DELLE RAGAZZE" TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è 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 (normacor)



"UVA MATTA" VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è 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 (normacor)



"PET NAT" VINO FRIZZANTE ROSATO

Tipologia

Vino frizzante secco, rifermentato in bottiglia

Uve col quale è 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)