

Az. Agr. La Fornace

Montalcino, Siena, Italien



Die Grosseltern des heutigen Besitzers, Fabio Giannetti, haben den Hof «La Fornace» (der Ofen) gekauft, wo sie ihr ganzes Leben als Pächter gearbeitet hatten. Das 7 Hektar grosse Weingut umfasst rund 2 Hektar Oliven und 4,5 Hektaren Rebland. Fabio hat ausschliesslich Sangiovese-Trauben und produziert die beiden Weine Rosso und Brunello. Die Rebstöcke sind mit 38 Jahren im besten Alter und liegen mitten im Brunello-Gebiet an südöstlicher Lage auf einer Höhe von ca. 400m. Im Jahre 1490 wurde auf diesem Hof ein Ziegelofen gebaut, darum bekam das Weingut den Namen «La Fornace». Fabio hat das Weingut von seinen Eltern im Jahre 1998 übernommen und geht bei seinen hohen Qualitätsansprüchen für den Weine keine Kompromisse ein. Fabio Giannetti produziert nach den Gesetzen der Natur und setzt keine umweltschädlichen Mittel oder Dünger ein, so seine Grundsätze:

Potatura: alle Massnamen dienen der Reduktion der Fruchtbarkeit. Keine Düngung seit Jahren, Rebschnitt sofort nach der Ernte, um den Zuckergehalt in den Zweigen für das Folgejahr zu reduzieren.

Sommerschnitt: Fabio unterlässt den Sommerschnitt weitgehend. Er möchte das Gleichgewicht der Pflanze nicht stören. Er braucht keinen Schnitt zur Regulierung der Erntemenge.

Ernte: mehrmalige Ernte zur Selektion der Trauben nach Gesundheit und Traubengrösse. Disziplinare Brunello : erlaubt 80 q/Ha – Fornace 35-45 q/Ha. Selektion und Kontrolle auf Leseband ab 2011.

Vergärung: beim Brunello sind es 20 Tage und beim Riserva 45 Tage. Grosse Trauben erfahren eine kürzere Gärdauer und kleine Trauben eine längere. Nach drei Jahren werden die Weine zusammengeführt. 2010 war die Unterscheidung nach Grösse der Beeren nicht nötig! Sofort nach der Ernte werden die Trauben für 4-10 Tage auf 3°C gekühlt: Prima macerazione mit Trockeneis (CO₂) um den Sauerstoff (O₂) aus den Trauben restlos zu entfernen. Die Gärung im Stahltank erfolgt mit zweiteiligem Paddelsystem, die unterschiedlich nacheinander bis zehnmal täglich den Hefehut durchbrechen und eine Zirkulation im Tank verursachen. Während der Hauptgärung dosiert Fabio den Zugang von Sauerstoff durch teilweise offenes Umpumpen (Vermeidung der reduktionellen Aromen in der Flasche, die manchmal bei strukturreichen Weinen auftreten).



Rosso di Montalcino DOC

Rebsorten:	Sangiovese
Ausbau:	14 Monate in Holzfässern
Charakter:	wunderbar intensive Fruchtaromen, am Gaumen intensiv mit leicht tanninhaltigem Geschmack.
Passt zu:	Pasta, weissem und roten Fleisch und Käse.



Brunello di Montalcino DOCG

Rebsorten:	Sangiovese
Ausbau:	36 Monate Holzausbau (20% in französischen Barrique, und 80% in grossen Holzfässern aus slawonischer Eiche)
Charakter:	Nach Pflaumen und Kirschen mit leichter Holznote. Im Gaumen ist der Brunello intensiv, kräftig und harmonisch mit edlen Tanninen verbunden.
Passt zu:	rotem Fleisch, Wild, Geflügel, Pilzen, Trüffel und reifem Käse.

Auch in Magnum-Flaschen erhältlich!



Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Rebsorten:	Sangiovese
Ausbau:	48 Monate in französischen Barrique
Charakter:	eine Explosion von roten Früchten und Beeren mit leicht gerösteten Holznoten. Im Gaumen intensiv und kräftig, mit wunderbareren Finessen – ein Festtagswein
Passt zu:	rotem Fleisch, Wild, Geflügel, Pilzen, Trüffel und reifem Käse.