

FATTORIA LE FONTI

S.R.L.



La famiglia Imberti è proprietaria della Fattoria Le Fonti da circa mezzo secolo, da quando Vito Arturo Imberti si innamorò di queste colline e dei suoi sapori.

Adesso sono i figli Franca, Ferdinando e Giovanni a curare le sorti dell'azienda che, situata nel cuore del Chianti Classico su una superficie di circa centoquaranta ettari, produce vino, olio extra-vergine di oliva e cereali; una parte è inoltre adibita a riserva di caccia.

In questi ultimi anni è cresciuto il desiderio di migliorare e valorizzare la qualità della produzione vitivinicola (Chianti Classico ed altri vini a base Sangiovese).

Per raggiungere questi obiettivi l'Azienda si affida alla professionalità dell'agronomo Simone Randelli e dell'enologo Paolo Caciorgna, che credono moltissimo nelle potenzialità di questa zona particolarmente vocata per il Sangiovese.

Per questo, oltre a migliorare la situazione dei vigneti esistenti, ne sono stati attrezzati di nuovi privilegiando il Sangiovese, il vitigno autoctono per eccellenza. Una nuova cantina completa il quadro degli interventi. Attualmente la superficie vitata raggiunge i 23 ettari, di cui 16 iscritti all'albo del Chianti Classico DOCG.

La zona è caratterizzata da un clima di tipo mediterraneo, con precipitazioni di circa 500 mm/anno, concentrate soprattutto nel periodo autunno-invernale.

Nel corso dell'anno le temperature oscillano in media tra valori massimi intorno ai 34°C e minimi di circa -7°C/- 8°C.

I suoli, infine, sono a tessitura equilibrata e ricchi di scheletro.

Caratteristiche agronomiche dei vigneti e degli oliveti

La filosofia dell'azienda "Fattoria le Fonti" è quella di ottenere prodotti di qualità rispettando le loro caratteristiche tipiche. Sono proprio questi due aspetti, qualità e tipicità, che l'azienda persegue con decisione sia per il vino che per l'olio extravergine di oliva.

Vigneti

Le vigne si estendono su una superficie di circa 22 ha di cui circa 16 ha a CHIANTI CLASSICO e la restante parte a IGT.

I prodotti ottenuti sono i seguenti e per le loro caratteristiche si rimanda alle schede allegate:

Chianti Classico DOCG
Chianti Classico Riserva DOCG
Vito Arturo IGT
Sangiovese IGT
Vin Santo del Chianti Classico DOC

Tutte le operazioni di impianto dei vigneti: dal progetto, allo scasso, alla piantagione sono state condotte con estrema cura, rivolte alla conservazione della tipicità e al raggiungimento di una alta qualità.

La tipicità è stata rispettata impiantando soltanto il vitigno Sangiovese. Per quanto riguarda la qualità invece abbiamo mirato ad ottenere, già al momento dell' impianto, vigneti il più possibile omogenei, equilibrati e dotati di giusta vigoria sfruttando le diverse combinazioni fra cloni di Sangiovese (F9A548, R24, R5, R4, T12, T14, BBS11) e portinnesti (420°, 1103P, 110R, 779P, 775P) in relazione ai diversi ambienti presenti in azienda. Il mantenimento di questo equilibrio prosegue ovviamente anche negli anni successivi e ci costringe ad un notevole dispendio di energie ed a lavorare con molta attenzione: le tecniche colturali (concimazione e lavorazione) sono diversificate per ogni zona di ciascun vigneto e variano ogni anno a seconda della stagione (la tendenza è quella di non lavorare le vigne, ma di adottare la tecnica dell'inerbimento che favorisce un giusto equilibrio vegeto - produttivo).

Le densità di piantagione non sono molto elevate: min 4125 piante ad ha max 5500 piante ad ha e abbiamo constatato che nella nostra azienda sono quelle che consentono di ottenere la migliore qualità.

La forma di allevamento adottata è il cordone speronato. Le uve di tutti i prodotti (anche quelle per i prodotti di minor pregio) vengono raccolte rigorosamente in cassette. In ogni vigna, durante le operazioni di vendemmia, vengono ripetuti più passaggi per scegliere in modo accurato le uve da destinare ai diversi prodotti.

In azienda si eseguono anche sperimentazioni in collaborazione con il *Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università degli Studi di Firenze* e con *L'Istituto Sperimentale per La Viticoltura di Arezzo* per approfondire conoscenze volte al miglioramento della qualità.

Oliveti

Gli oliveti presenti in azienda sono dei vecchissimi impianti costituiti da tipiche varietà toscane come il Frantoio 40%, Correggiolo 25%, Moraiolo 20% e altre. Il numero totale di piante è di circa 5000 e ogni anno si producono circa 450 q di olive e circa 70 q di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO.

Il terreno è tendenzialmente sabbioso, limoso con scarsa presenza di scheletro; la presenza di una piccola parte di argilla lo fa tendere al medio impasto.

La raccolta inizia alla fine di ottobre e termina alla fine di novembre. Durante questo periodo poniamo particolare attenzione alla frangitura delle olive che avviene rigorosamente entro 12 ore dalla raccolta. Questo è un aspetto fondamentale al quale poniamo particolare attenzione in quanto ci consente di ottenere un prodotto ricco di profumi intensi e molto freschi che sono fondamentali ed indispensabili per ottenere un olio di qualità.

CHIANTI CLASSICO DOCG



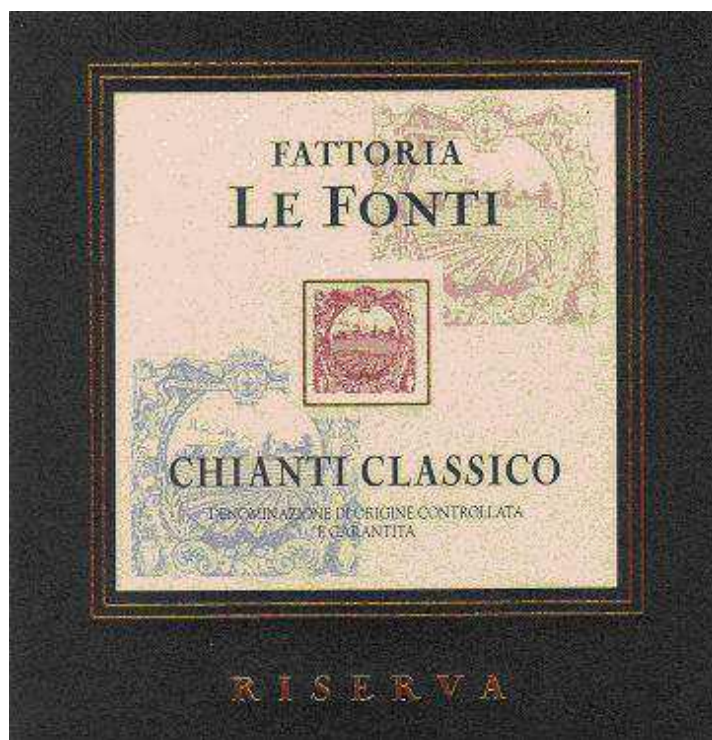
- Uvaggio: - Sangiovese 100%
- Vigneti: - Ubicazione: nella parte più occidentale della zona di produzione del Chianti Classico, nel comune di Poggibonsi.
- Altitudine: 300 mt. s.l.m.
- Esposizione: sud - sud ovest.
- Terreno: suoli che si evolvono dalla formazione geologica del complesso indifferenziato, a tessitura equilibrata, ricchi di scheletro e dotati di bassa fertilità.
- Forma di allevamento: cordone speronato.
- Densità di impianto: 4115 piante/ettaro e, negli ultimi impianti, 5495 piante/ettaro.
- Raccolta: manuale in cassette da 20 Kg.
- Vinificazione: - Temperatura di fermentazione alcolica: compresa fra i 28° e i 32°.
- Macerazione: dieci giorni.
- Elevazione: dopo la fermentazione malolattica il 30% del prodotto è stoccato in barriques da 225 lt per circa undici mesi, mentre il restante 70% in vasche di cemento vetrificate.
- Tempo di affinamento in bottiglia: sei mesi.
- Esame organolettico: - Colore: rosso rubino intenso.
- Profumo: caratteristico con note di frutti rossi maturi.
- Sapore: caratteristico, armonico, persistente.

FATTORIA LE FONTI
S.R.L.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel. +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



- Uvaggio: - Sangiovese 100%
- Vigneti: - Ubicazione: nella parte più occidentale della zona di produzione del Chianti Classico, nel comune di Poggibonsi.
- Altitudine: 300 mt. s.l.m.
- Esposizione: sud – sud ovest.
- Terreno: suoli che si evolvono dalla formazione geologica del complesso indifferenziato, a tessitura equilibrata, ricchi di scheletro e dotati di bassa fertilità.
- Forma di allevamento: cordone speronato.
- Densità di impianto: 4115 piante/ettaro e, negli ultimi impianti, 5495 piante/ettaro.
- Raccolta: soltanto le uve migliori sono destinate alla produzione della riserva e vengono raccolte rigorosamente a mano in cassette da 20 Kg.
- Vinificazione: - Temperatura di fermentazione alcolica: compresa fra i 28° e i 32°.
- Macerazione: quindici giorni.
- Elevazione: dopo la fermentazione malolattica il prodotto è mantenuto in barriques da lt. 225 per circa sedici mesi.
- Tempo di affinamento in bottiglia: dodici mesi.
- Esame organolettico: - Colore: rosso rubino intenso.
- Profumo: fruttato con sentori di ciliegia marasca e note speziate.
- Sapore: rotondo, con una trama gradevole e persistente. Dotato di grande struttura.

FATTORIA LE FONTI
S.R.L.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel. +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it

VITO ARTURO I.G.T.

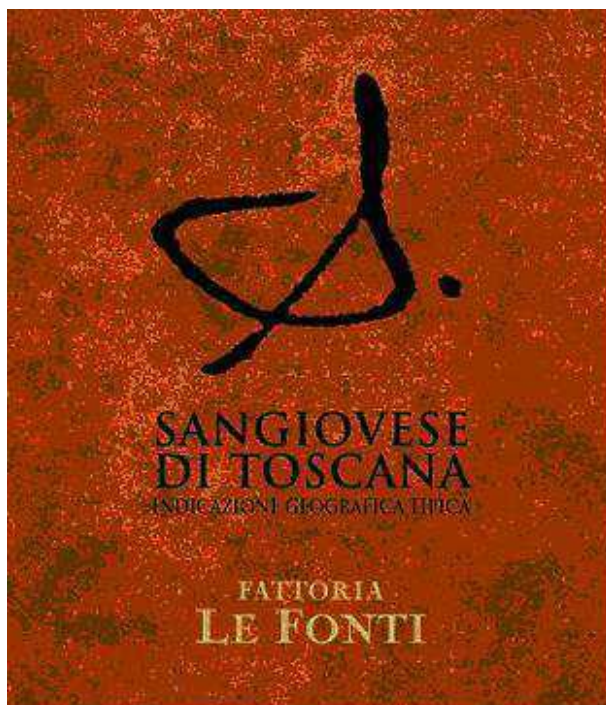


- Uvaggio: - Sangiovese 100% (selezione da un unico vigneto).
- Vigneto: - Ubicazione: nella parte più occidentale della zona di produzione del Chianti Classico, nel comune di Poggibonsi.
- Altitudine: 300 mt. s.l.m.
- Esposizione: sud.
- Terreno: suoli che si evolvono dalla formazione geologica del complesso indifferenziato, a tessitura equilibrata, ricchi di scheletro e dotati di bassa fertilità.
- Forma di allevamento: cordone speronato.
- Densità di impianto: 4273 piante/ettaro (2,6x0,9).
- Raccolta: soltanto le uve migliori sono destinate alla produzione del Vito Arturo e vengono raccolte rigorosamente a mano in cassette da 20 kg.
- Vinificazione: - Temperatura di fermentazione alcolica: compresa fra i 28° e i 32°.
- Macerazione: quindici giorni.
- Elevazione: dopo la fermentazione malolattica il prodotto è mantenuto in barriques da 225 lt per almeno sedici mesi.
- Tempo di affinamento in bottiglia: dodici mesi.
- Esame organolettico: - Colore: rosso rubino intenso.
- Profumo: fruttato con note speziate, fine ed elegante.
- Sapore: rotondo, equilibrato e armonico.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel. +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it

SANGIOVESE I.G.T.

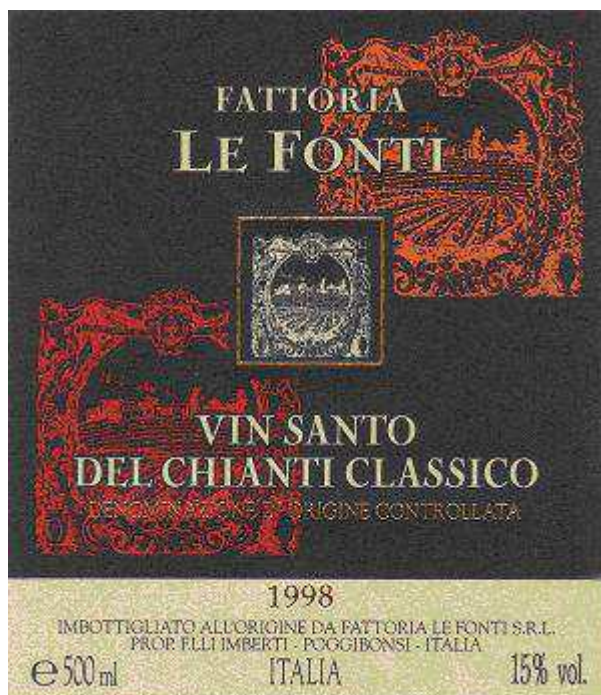


- Uvaggio: - Sangiovese 100%
- Vigneti: - Ubicazione: comune di Poggibonsi.
- Altitudine: 300 mt. s.l.m.
- Esposizione: sud – sud ovest.
- Terreno: suoli che si evolvono dalla formazione geologica del complesso indifferenziato, tendenzialmente sabbiosi, profondi e mediamente fertili.
- Forma di allevamento: cordone speronato. -
Densità di impianto: 4115 piante/ettaro. -
Raccolta: manuale in cassetta.
- Vinificazione: - Temperatura di fermentazione alcolica: compresa tra i 28° e i 32°.
- Macerazione: dieci giorni.
- Elevazione: dopo la fermentazione malolattica il prodotto matura per l'80% in vasche di cemento vetrificate e il restante 20% in barriques usate.
- Affinamento in bottiglia: tre mesi.
- Esame organolettico: - Colore: rosso rubino.
- Profumo: caratteristico con note di frutti rossi maturi.
- Sapore: caratteristico, armonico, persistente.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it

VIN SANTO DA UVE DI CHIANTI CLASSICO D.O.C.



- Uvaggio: - Trebbiano e Malvasia.
- Vigneti: - Ubicazione: nella parte più occidentale della zona di produzione del Chianti Classico, nel comune di Poggibonsi.
- Altitudine: 300 mt s.l.m.
- Esposizione: sud - sud ovest.
- Terreno: suoli a tessitura equilibrata ricchi di scheletro e dotati di scarsa fertilità.
- Forma di allevamento: cordone speronato.
- Raccolta: manuale in cassette da 20 Kg. attorno al 20 di settembre.
- Vinificazione: - Le uve vengono appassite per due mesi e mezzo su stuoie.
- Vengono spremute, previo "scattivamento", entro il 10 dicembre e dopo 24 ore di sosta il mosto viene messo nei caratelli a fermentare.
- Esame organolettico: - Colore: ambrato.
- Profumo: elegante con note di mandorle tostate e albicocca appassita.
- Sapore: dolce, di grande corpo, molto denso e persistente.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel. +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

D.O.P. CHIANTI CLASSICO



L'olio è caratterizzato da note fruttate con caratteristici sentori di erba fresca, di carciofo e di cardo.

In bocca marca attributi positivi di piccante netto ed amaro in misura più ridotta.

FATTORIA LE FONTI
S.R.L.



53036 Poggibonsi (SI) - Loc. San Giorgio - LE FONTI -
Tel. +39 0577-935690 e-mail info@lefontipoggibonsi.it