

## CASTELLO FONTERUTOLI 2010

Dalla continua selezione e ricerca della diversità nei nostri vigneti nasce il nostro Château; le uve originano da ben 50 parcelle diverse, così da valorizzare la biodiversità e la complessità dei 36 biotipi di Sangiovese presenti in azienda. Le parcelle sono state gestite, raccolte, vinificate e affinate separatamente nella nuova cantina di Fonterutoli, per esaltare al massimo lo stile unico dei nostri Terroir.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico DOCG Gran Selezione
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera e Colorino
<b>Alcool:</b>	14,40% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,20‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	50 parcelle aziendali, altitudine: 220 - 550 m.s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Alberese e Galestro
<b>Età delle vigne:</b>	10 - 25 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 7.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 1 Ottobre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	15 - 18 giorni
<b>Maturazione:</b>	20 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (60% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Febbraio 2013
<b>Uscita:</b>	2° semestre 2013
<b>Produzione:</b>	60.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	1995
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Grande struttura, complesso bouquet floreale, molto ricco e persistente
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati



**MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA**

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto:mazzei@mazzei.it)  
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.