

CASTELLO FONTERUTOLI 2013

40 anni di ricerca, più di 300 metri di gradiente altimetrico, 120 parcelle, 36 biotipi di Sangiovese di cui 18 esclusivi, 120 vinificazioni e affinamenti distinti, l'assemblaggio di 50 vini dalle migliori parcelle: fin dalla sua nascita, Castello Fonterutoli rappresenta il vero fuoriclasse del Chianti Classico.

Denominazione:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera e Colorino
Alcool:	13,70% vol.
Acidità totale:	6,00‰
Ubicazione vigneti:	50 parcelle aziendali, altitudine: 220 - 550 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Alberese e Galestro
Età delle vigne:	12 - 30 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 25 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	15 - 18 giorni
Maturazione:	20 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (60% nuovi)
Imbottigliamento:	Giugno 2016
Uscita:	Marzo 2017
Produzione:	60.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Prima annata prodotta:	1995
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Grande struttura, complesso bouquet floreale, molto ricco e persistente
Abbinamenti:	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 - 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.