

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 1999

Chianti Classico



E' il primo vino di Fonterutoli e il più rappresentativo. Con una straordinaria combinazione di potenza ed eleganza, interpreta al meglio la vocazione dell'azienda a produrre vini rossi di grande personalità e stoffa.

Denominazione:	Chianti Classico Docg
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	90% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,70 % vol.
Acidità Totale:	5,50 ‰
Ubicazione vigneto:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest Fonterutoli: 450 m. s.l.m; esposizione Ovest - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di alberese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	3.600 - 6.000 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 20 Settembre al 15 Ottobre (Sangiovese) e dal 15 al 20 settembre (Cabernet Sauvignon)
Temperatura di fermentazione:	32° C
Tempo di macerazione:	17 giorni
Maturazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.
Imbottigliamento:	luglio 2001
Produzione:	100.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Prima annata prodotta:	1995

**MAZZEI**
1435