

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 2006



Da diversi cloni di Sangiovese con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, è lo "Chateau", massima espressione dei diversi "terroirs" aziendali. Eleganza e potenza ne fanno un vino di razza assoluta.

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:	5,55 ‰
Ubicazione vigneto:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest Fonterutoli: 450 m. s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest. prevalenza di alberese
Tipologia del terreno:	
Età delle vigne:	12-25 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 22 Settembre per il Sangiovese e dal 14 Settembre per il Cabernet Sauvignon
Temperatura di fermentazione:	28-30° C
Tempo di macerazione:	15-18 giorni
Maturazione:	Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. (70% nuovi) Cabernet Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. (70% nuovi)
Imbottigliamento:	Luglio 2008
Affinamento in bottiglia:	8 mesi
Disponibilità sul mercato:	Aprile 2009
Produzione:	80.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Prima annata prodotta:	1995