



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

VICOREGIO 36 2017

La quintessenza del lavoro di ricerca al Castello di Fonterutoli sta in questa vigna laboratorio nel Comune di Castelnuovo Berardenga, piantata in condizioni pedoclimatiche ideali per il Sangiovese: 36 biotipi diversi, tra cui 18 selezioni massali provenienti dalle nostre vecchie vigne. Un progetto agronomico di avanguardia che dà vita a un Chianti Classico Gran Selezione di razza pura.

Denominazione:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Uvaggio:	100% Sangiovese da 36 biotipi
Alcool:	13,83% vol.
Acidità totale:	6,10‰
Ubicazione vigneti:	Castelnuovo Berardenga, Loc. Vicoregio: 330 - 350 m.s.l.m.; esposizione S/E, S, S/O
Tipologia del terreno:	Alberese e argilla, con buona abbondanza di scheletro
Età delle vigne:	15 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	5.800 - 6.660 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 28 Settembre
Vinificazione:	In fusti di rovere francese da 500 lt
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	20 giorni
Malolattica e affinamento:	18 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (50% nuovi)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Gennaio 2020
Uscita:	Luglio 2020
Produzione:	6.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2008 (IGT)
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Intensità, ricchezza di colore, bouquet pronunciato
Abbinamenti:	Arrosti con spezie, cacciagione in umido, formaggi stagionati, funghi e tartufi

