

CASTELLO FONTERUTOLI 2008

Dalla continua selezione e ricerca della diversità nei nostri vigneti nasce questo Chianti Classico; le 50 parcelle che lo compongono sono state vinificate senza uso di pompe, e affinate separatamente nella nuova cantina di Fonterutoli.

Denominazione:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e Merlot
Alcool:	13,68% vol.
Acidità totale:	6,15‰
Ubicazione vigneti:	50 differenti parcelle Altitudine: 220 - 510 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Alberese e Galestro
Età delle vigne:	10 - 26 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 18 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	15 - 18 giorni
Maturazione:	16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (60% nuovi)
Imbottigliamento:	Ottobre 2010
Uscita:	18 mesi
Produzione:	Aprile 2012
Formati:	50.000 bottiglie
Prima annata prodotta:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Potenziale di invecchiamento:	1995
Profilo:	Oltre 20 anni 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.