



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CASTELLO FONTERUTOLI 2018

È il vino che rappresenta l'essenza stessa della tenuta Castello di Fonterutoli. Precursore dal 1995 della categoria Gran Selezione, è un cru di Sangiovese proveniente da 11 parcelle intorno al borgo di Fonterutoli nel Comune di Castellina in Chianti. Lo "Château" dell'azienda.

Denominazione:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Uvaggio:	100% Sangiovese: 6 cloni + 8 selezioni massali aziendali
Alcool:	13,83% vol.
Acidità totale:	6,11‰
Ubicazione vigneti:	11 differenti parcelle aziendali in Castellina in Chianti, Loc.Fonterutoli: 470 m.s.l.m.; esposizione S, S/O
Tipologia del terreno:	Alberese e calcare, ricchissimo in scheletro
Età delle vigne:	25 - 30 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	5.800 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 20 Settembre
Vinificazione:	In tini tronco-conici di acciaio
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	15 - 16 giorni
Maturazione:	18 mesi in rovere francese da 500 lt (50% nuovi)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Gennaio 2021
Uscita:	Luglio 2021
Produzione:	63.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Prima annata prodotta:	1995
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Perfetta combinazione di eleganza, struttura e mineralità
Abbinamenti:	Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati

