

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 1997 Chianti Classico - Riserva



*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.*

Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	90% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,80 % vol.
Acidità Totale:	5,50 ‰
Ubicazione vigneti:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest Fonterutoli: 450 m. s.l.m; esposizione Ovest - Sud/Ovest prevalenza di alberese
Tipologia del terreno:	Cordone speronato
Sistema di allevamento:	3.600 - 6.000 piante
Densità viti per ettaro:	effettuata a mano dal 20 Settembre al 15 Ottobre (Sangiovese) e dal 20 al 25 settembre (Cabernet Sauvignon)
Vendemmia:	32° C
Temperatura di fermentazione:	18 giorni
Tempo di macerazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.
Maturazione:	settembre 1999
Imbottigliamento:	135.000 bottiglie
Produzione:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Formati:	1995
Prima annata prodotta:	


MAZZEI
1435