

# CASTELLO DI FONTERUTOLI

## CASTELLO DI FONTERUTOLI 1998 Chianti Classico D.O.C.G.



*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.*

*Da uve di Sangiovese e in piccola percentuale di Cabernet-Sauvignon, con radici profonde nel territorio rappresenta un punto di riferimento per tutto il Chianti Classico.*

<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
<b>Uvaggio:</b>	85% Sangiovese; 15% Cabernet Sauvignon
<b>Alcool:</b>	13,60 % vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,80 ‰
<b>Ubicazione vigneto:</b>	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest Fonterutoli: 450 m. s.l.m; esposizione Ovest - Sud/Ovest
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	3.600 - 6.000 piante
<b>Vendemmia:</b>	effettuata a mano dal 25 Settembre (Sangiovese) e dal 20 settembre (Cabernet Sauvignon)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	32° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	18 giorni
<b>Maturazione:</b>	Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt. Cab. Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.
<b>Imbottigliamento:</b>	Luglio 2000
<b>Produzione:</b>	95.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l. - 5 l.