

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 2000



E' il primo vino di Fonterutoli e il più rappresentativo. Proveniente dai migliori vigneti dei tre differenti "terroirs". Si identifica con l'azienda per stoffa e personalità. Da uve di Sangiovese ed in piccola percentuale di vitigni complementari, rappresenta un punto di riferimento per tutto il Chianti Classico.

Denominazione:

Chianti Classico Docg

Ubicazione azienda:

Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)

Uvaggio:

90% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon

Alcool:

13,75 % vol.

Acidità Totale:

5,70 ‰

Ubicazione vigneto:

Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest

Fonterutoli: 450 m. s.l.m; esposizione Ovest - Sud/Ovest

Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità viti per ettaro:

4.500 - 6.000 piante

Vendemmia:

effettuata a mano dal 15/9 (Sangiovese),

dal 18/9 (Cabernet Sauvignon)

Temperatura di fermentazione:

30° C

Tempo di macerazione:

19 giorni

Maturazione:

Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.

Cabernet Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.

Imbottigliamento:

Luglio 2002

Produzione:

95.000 bottiglie

Formati:

375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l. - 5 l.