

# CASTELLO DI FONTERUTOLI

## CASTELLO DI FONTERUTOLI 2004



*Da diversi cloni di Sangiovese con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, è lo "Chateau", massima espressione dei diversi "terroirs" aziendali. Eleganza e potenza ne fanno un vino di razza assoluta.*

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Docg
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
<b>Uvaggio:</b>	90% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon
<b>Alcool:</b>	14,10 % vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,60 ‰
<b>Ubicazione vigneto:</b>	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. prevalenza di alberese
<b>Tipologia del terreno:</b>	
<b>Età delle vigne:</b>	10-23 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 7.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 6 Ottobre per il Sangiovese e dal 7 Ottobre per il Cabernet Sauvignon
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28-30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	15-18 giorni
<b>Maturazione:</b>	Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. nuovi Cabernet Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. nuovi
<b>Imbottigliamento:</b>	Luglio 2006
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	6 mesi
<b>Disponibilità sul mercato:</b>	Gennaio 2007
<b>Produzione:</b>	70.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
<b>Prima annata prodotta:</b>	1995