

# CASTELLO DI FONTERUTOLI

## CASTELLO DI FONTERUTOLI 2005



*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>                       | 14,00 % vol.   |
| <b>Acidità Totale:</b>               | 5,77 ‰   |
| <b>Ubicazione vigneto:</b>           | Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest<br>Fonterutoli: 450 m. s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest<br>Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest.<br>prevalenza di alberese |
| <b>Tipologia del terreno:</b>        |  |
| <b>Età delle vigne:</b>              | 11-24 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 21 Settembre per il Sangiovese e dal 2 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. (70% nuovi)<br>Cabernet Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. (70% nuovi)                               |
| <b>Imbottigliamento:</b>             | Luglio 2007  |
| <b>Affinamento in bottiglia:</b>     | 6 mesi   |
| <b>Disponibilità sul mercato:</b>    | Gennaio 2008   |
| <b>Produzione:</b>                   | 70.000 bottiglie   |
| <b>Formati:</b>                      | 375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.  |
| <b>Prima annata prodotta:</b>        | 1995   |