



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

SIEPI
2016

Fin dalle origini Siepi, proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, è un podere modello, lavorato ancora oggi con lo stesso rispetto per il territorio. Una posizione unica, un microclima speciale, l'intuizione dell'inizio degli anni Ottanta di impiantare il Merlot come complementare ideale del Sangiovese in un "terroir" particolarmente vocato; l'unione di questi due vitigni dà vita a un vino dall'equilibrio perfetto tra eleganza, potenza e complessità.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Alcool:	14,56% vol.
Acidità totale:	6,15‰
Ubicazione vigneti:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Alberese
Età delle vigne:	18 - 31 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 6.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 10 Settembre (Merlot), dal 27 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
Maturazione:	18 mesi in fusti di rovere francese (70% nuovi): Barriques (Merlot), Tonneaux (Sangiovese)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Luglio 2018
Uscita:	Ottobre 2018
Produzione:	35.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Confezionamento:	Cassa di legno da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (altri formati)
Prima annata prodotta:	1992
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo organolettico:	Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro
Abbinamenti:	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati

