

## CASTELLO FONTERUTOLI 2007

Dalla continua selezione e ricerca della diversità nei nostri vigneti nasce questo Chianti Classico; le 50 parcelle che lo compongono sono state vinificate senza uso di pompe, e affinate separatamente nella nuova cantina di Fonterutoli.

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Denominazione:</b>                | Chianti Classico DOCG   |
| <b>Azienda:</b>                      | Castello di Fonterutoli   |
| <b>Ubicazione azienda:</b>           | Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)                           |
| <b>Uvaggio:</b>                      | 85% Sangiovese (36 biotipi),<br>15% Cabernet Sauvignon e Merlot                   |
| <b>Alcool:</b>                       | 13,80% vol.   |
| <b>Acidità totale:</b>               | 5,55‰   |
| <b>Ubicazione vigneti:</b>           | 50 differenti parcelle<br>Altitudine: 220 - 510 m.s.l.m.                          |
| <b>Tipologia del terreno:</b>        | Alberese e Galestro   |
| <b>Età delle vigne:</b>              | 10 - 26 anni  |
| <b>Sistema di allevamento:</b>       | Cordone speronato e Guyot   |
| <b>Densità viti per ettaro:</b>      | 4.500 - 7.500 piante  |
| <b>Vendemmia:</b>                    | Effettuata a mano a partire dal 13 Settembre                                      |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | 28 - 30° C  |
| <b>Tempo di macerazione:</b>         | 15 - 18 giorni  |
| <b>Maturazione:</b>                  | 16 mesi in piccoli fusti<br>di rovere francese da 225 lt (60% nuovi)              |
| <b>Imbottigliamento:</b>             | Agosto 2009   |
| <b>Affinamento in bottiglia:</b>     | 20 mesi   |
| <b>Uscita:</b>                       | Aprile 2011   |
| <b>Produzione:</b>                   | 80.000 bottiglie  |
| <b>Formati:</b>                      | 375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 5 lt  |
| <b>Prima annata prodotta:</b>        | 1995  |
| <b>Potenziale di invecchiamento:</b> | Oltre 20 anni   |
| <b>Profilo:</b>                      | Grande struttura, complesso bouquet floreale,<br>molto ricco e persistente        |
| <b>Abbinamenti:</b>                  | Piatti ricchi e speziati, cacciagione,<br>stracotti, tartufi, formaggi stagionati |



**MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA**

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto:mazzei@mazzei.it)  
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.