

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 2001



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:	85% Sangiovese; 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot
Alcool:	13,75 % vol.
Acidità Totale:	5,60 ‰
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 - 7.600 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 15/9/01 (Sangiovese), dal 25/9/01 (Cabernet Sauvignon) e dal 5/9/01 (Merlot),
Temperatura di fermentazione:	29° C
Tempo di macerazione:	20 giorni
Maturazione:	Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt. Cab. Sauvignon e Merlot: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 228 lt.
Imbottigliamento:	Luglio 2003
Produzione:	100.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l. - 5 l.