



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CONCERTO DI FONTERUTOLI 2023

“Concerto” è nato nel 1981 sull’onda di una viticoltura dal potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei primi 10 protagonisti del fenomeno dei cosiddetti “Super Tuscans”.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,87% vol.
Acidità totale:	5,50‰
Ubicazione vigneti:	Fonterutoli (Castellina in Chianti): Vigneto Concerto, 350 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Età delle vigne:	19 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	5.600 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 15 Settembre (Cab.Sauv.), dal 28 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	14 - 18 giorni
Maturazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese: Tonneaux (Sangiovese), Barriques (Cab.Sauv.)
Finissage:	3 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Giugno 2025
Uscita:	Ottobre 2025
Produzione:	29.300 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Confezionamento:	Cassa di legno
Prima annata prodotta:	1981
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine

