

CASTELLO DI FONTERUTOLI



FONTERUTOLI 2004

Prodotto principalmente da uve di Sangiovese di differenti cloni con rese bassissime, è il secondo vino dell'azienda. Si distingue per la complessità, l'eleganza e per l'unicità del suo carattere.

Denominazione:	Chianti Classico Docg
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	90% Sangiovese; 5% Malvasia Nera e Colorino; 5% Merlot
Alcool:	13,60 % vol.
Acidità Totale:	5,70 ‰
Ubicazione vigneto:	Fonterutoli: 450 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest. prevalenza di alberese
Tipologia del terreno	
Età delle vigne	7 - 20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dall' 11 Ottobre (Sangiovese), dal 25 Settembre (Merlot) dal 13 Settembre (Malvasia Nera e Colorino)
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	16 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt. (50% nuovi)
Imbottigliamento:	feb-06
Affinamento in bottiglia:	3 mesi
Disponibilità sul mercato:	apr-06
Produzione:	200.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l.
Prima annata prodotta:	Primi '900