

CASTELLO DI FONTERUTOLI



FONTERUTOLI 2006

Prodotto con Sangiovese e in piccola quantità Malvasia Nera, Colorino e Merlot, si caratterizza per l'equilibrio tra eleganza e complessità che trova in questo vino una magnifica espressione del territorio.

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:	13,80% vol
Acidità Totale:	5,9 ‰
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	9 - 22 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 28 Settembre (Sangiovese), dal 30 Settembre (Malvasia Nera e Colorino) dal 16 Settembre (Merlot)
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	16 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt. (40% nuovi)
Imbottigliamento:	Dicembre 2007
Disponibilità sul mercato:	Gennaio 2008
Produzione:	385.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l.
Prima annata prodotta:	Primi '900