

FONTERUTOLI
2017

Proviene da 120 differenti parcelle aziendali, collocate in un ventaglio unico di diversità pedoclimatiche, da 220 a 550 metri di altitudine nel cuore del Chianti Classico. È il vino centrale e il "Best Seller" dell'azienda, da sempre il punto di riferimento della categoria.

Denominazione:	Chianti Classico DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	90% Sangiovese, 10% complementari
Alcool:	13,45% vol.
Acidità totale:	5,90‰
Ubicazione vigneti:	5 differenti areali, altitudine: 220 - 550 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ricchissimo in scheletro, a prevalenza di Alberese, tessitura varia e complessa a base calcareo/marnosa
Età delle vigne:	12 - 30 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 18 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	16 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (40% nuovi)
Imbottigliamento:	Gennaio 2019
Uscita:	Aprile 2019
Produzione:	260.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	Inizio '900
Potenziale di invecchiamento:	15 anni
Profilo:	Corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti di bosco e spezie, intenso e morbido
Abbinamenti:	Grandissima duttilità: pasta con cacciagione, carni alla griglia, 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 - 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.