CASTELLO DI
FONTERUTOLI

FONTERUTOLI
2023

Proviene dalla vinificazione separata delle varie parcelle aziendali, collocate in un ventaglio unico di diversità pedoclimatiche, da 220 a 570 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 - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino
Alcool:	13,74% vol.
Acidità totale:	5,58‰
Ubicazione vigneti:	7 differenti areali, altitudine: 220 - 570 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:	18 - 38 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dall'11 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
Finissage:	30 - 45 gg in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Maggio 2025
Uscita:	Agosto 2025
Produzione:	234.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 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

MAZZEI
1435