



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## VICOREGIO 36 2017

La quintessenza del lavoro di ricerca al Castello di Fonterutoli sta in questa vigna laboratorio nel Comune di Castelnuovo Berardenga, piantata in condizioni pedoclimatiche ideali per il Sangiovese: 36 biotipi diversi, tra cui 18 selezioni massali provenienti dalle nostre vecchie vigne. Un progetto agronomico di avanguardia che dà vita a un Chianti Classico Gran Selezione di razza pura.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese da 36 biotipi
<b>Alcool:</b>	13,83% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,10‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Castelnuovo Berardenga, Loc. Vicoregio: 330 - 350 m.s.l.m.; esposizione S/E, S, S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Alberese e argilla, con buona abbondanza di scheletro
<b>Età delle vigne:</b>	15 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.800 - 6.660 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano il 28 Settembre
<b>Vinificazione:</b>	In fusti di rovere francese da 500 lt
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	20 giorni
<b>Malolattica e affinamento:</b>	18 mesi in fusti di rovere francese da 500 lt (50% nuovi) 4 mesi in vasche di cemento
<b>Finissage:</b>	Gennaio 2020
<b>Imbottigliamento:</b>	Luglio 2020
<b>Uscita:</b>	6.500 bottiglie
<b>Produzione:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Formati:</b>	2008 (IGT)
<b>Prima annata prodotta:</b>	Oltre 20 anni
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Intensità, ricchezza di colore, bouquet pronunciato
<b>Profilo:</b>	Arrosti con spezie, cacciagione in umido, formaggi stagionati, funghi e tartufi
<b>Abbinamenti:</b>	

