



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CASTELLO FONTERUTOLI 2021

È il vino che rappresenta l'essenza stessa della tenuta Castello di Fonterutoli. Precursore dal 1995 della categoria Gran Selezione, è un cru di Sangiovese proveniente dalle migliori parcelle intorno al borgo di Fonterutoli nel Comune di Castellina in Chianti. Lo "Château" dell'azienda.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione: | Chianti Classico Gran Selezione DOCG |
| Azienda: | Castello di Fonterutoli |
| Uvaggio: | 100% Sangiovese: 6 cloni + 8 selezioni massali aziendali |
| Alcool: | 14,00% vol. |
| Acidità totale: | 6,10‰ |
| Ubicazione vigneti: | Le migliori parcelle aziendali in Castellina in Chianti, Loc.Fonterutoli: 470 m.s.l.m.; esposizione S, S/O |
| Tipologia del terreno: | Alberese e calcare, ricchissimo in scheletro |
| Età delle vigne: | 25 - 35 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato e Guyot |
| Densità viti per ettaro: | 5.800 - 7.500 piante |
| Vendemmia: | Effettuata a mano a partire dal 24 Settembre |
| Vinificazione: | In tini tronco-conici di acciaio |
| Temperatura di fermentazione: | 26 - 28° C |
| Tempo di macerazione: | 15 - 16 giorni |
| Maturazione: | 18 mesi in rovere francese da 500 lt (50% nuovi) |
| Finissage: | 4 mesi in vasche di cemento |
| Imbottigliamento: | Dicembre 2023 |
| Uscita: | Luglio 2024 |
| Produzione: | 47.000 bottiglie |
| Formati: | 375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt |
| Prima annata prodotta: | 1995 |
| Potenziale di invecchiamento: | Oltre 20 anni |
| Profilo: | Perfetta combinazione di eleganza, struttura e mineralità |

