



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CASTELLO FONTERUTOLI 2023

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
Ubicazione azienda: Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio: 100% Sangiovese: 6 cloni
+ 8 selezioni massali aziendali
Alcool: 14,38% vol.
Acidità totale: 5,91‰
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 22 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 2025
Uscita: Ottobre 2026
Produzione: 38.000 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

