



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## CONCERTO DI FONTERUTOLI 2017

Il "Concerto" è nato nel 1981 sull'onda di una viticoltura consapevole di un potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei maggiori protagonisti del fenomeno dei cosiddetti "Super Tuscans".

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Alcool:</b>	13,53% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,85‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Fonterutoli (Castellina in Chianti): 450-550 m.s.l.m. Siepi (Castellina in Chianti): 260 m.s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
<b>Età delle vigne:</b>	19 - 34 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.600 - 7.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 6 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 - 18 giorni
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi) 4 mesi in vasche di cemento
<b>Finissage:</b>	Luglio 2019
<b>Imbottigliamento:</b>	Febbraio 2020
<b>Uscita:</b>	13.800 bottiglie
<b>Produzione:</b>	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt
<b>Formati:</b>	Cassa di legno
<b>Confezionamento:</b>	1981
<b>Prima annata prodotta:</b>	Oltre 20 anni
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine
<b>Profilo:</b>	Piatti ricchi di spezie, cacciagione stufata, formaggi stagionati

