

CASTELLO DI FONTERUTOLI



FONTERUTOLI 2003

Prodotto con uve da diversi cloni di Sangiovese e rese bassissime provenienti dai vigneti posti in due differenti zone, è il secondo vino dell'azienda. Si distingue per la complessità, l'eleganza e per l'unicità del suo carattere.

Denominazione:	Chianti Classico Docg
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	100% Sangiovese multiclone
Alcool:	13,70 % vol.
Acidità Totale:	5,50 ‰
Ubicazione vigneto:	Fonterutoli: 450 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest.
Tipologia del terreno	prevalenza di alberese
Età delle vigne	7 - 20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	Sangiovese: effettuata a mano dal 3 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28° - 30° C
Tempo di macerazione:	18 giorni
Maturazione:	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt. (70% nuovi)
Imbottigliamento:	Jan-05
Affinamento in bottiglia:	4 mesi
Disponibilità sul mercato:	Apr-05
Produzione:	200.000 bottiglie
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l.
Prima annata prodotta:	Primi '900