

FONTERUTOLI
2008

Questo vino proviene da una selezione delle 120 differenti parcelle aziendali, fatta dopo il "master blend" del suo "fratello maggiore" Castello Fonterutoli. E' il secondo vino dell'azienda, il più diffuso e largamente distribuito.

Denominazione:	Chianti Classico DOCG
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera, Colorino e Merlot
Alcool:	13,80% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	5 differenti vigneti, altitudine: 220 - 510 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Alberese
Età delle vigne:	10 - 23 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 3 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	16 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (40% nuovi)
Imbottigliamento:	Febbraio 2010
Uscita:	Aprile 2010
Produzione:	320.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	Inizio '900
Potenziale di invecchiamento:	Fino a 10 anni
Profilo:	Corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti di bosco e spezie, intenso e morbido
Abbinamenti:	Formaggi stagionati, pasta con cacciagione, carni alla griglia, stufati, verdure fritte



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.