



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

**SIEPI**  
**2016**

Fin dalle origini Siepi, proprietà della famiglia Mazzei dal 1435, è un podere modello, lavorato ancora oggi con lo stesso rispetto per il territorio. Una posizione unica, un microclima speciale, l'intuizione dell'inizio degli anni Ottanta di impiantare il Merlot come complementare ideale del Sangiovese in un "terroir" particolarmente vocato; l'unione di questi due vitigni dà vita a un vino dall'equilibrio perfetto tra eleganza, potenza e complessità.

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	50% Sangiovese, 50% Merlot
<b>Alcool:</b>	14,56% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,15‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Alberese
<b>Età delle vigne:</b>	18 - 31 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 6.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 10 Settembre (Merlot), dal 27 Settembre (Sangiovese)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in fusti di rovere francese (70% nuovi): Barriques (Merlot), Tonneaux (Sangiovese)
<b>Finissage:</b>	4 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Luglio 2018
<b>Uscita:</b>	Ottobre 2018
<b>Produzione:</b>	35.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
<b>Confezionamento:</b>	Cassa di legno da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (altri formati)
<b>Prima annata prodotta:</b>	1992
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo organolettico:</b>	Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati

