



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

## CASTELLO FONTERUTOLI 2017

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 da 11 parcelle intorno al borgo di Fonterutoli nel Comune di Castellina in Chianti. Lo "Château" dell'azienda.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese: 6 cloni + 8 selezioni massali aziendali
<b>Alcool:</b>	13,80% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,20‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	11 differenti parcelle aziendali in Castellina in Chianti, Loc.Fonterutoli: 420 - 510 m.s.l.m.; esposizione S, S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Alberese e calcare, ricchissimo in scheletro
<b>Età delle vigne:</b>	25 - 30 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.800 - 7.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 22 Settembre
<b>Vinificazione:</b>	In tini tronco-conici di acciaio
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	15 - 16 giorni
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in rovere francese da 500 lt (50% nuovi)
<b>Finissage:</b>	4 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Gennaio 2020
<b>Uscita:</b>	Luglio 2020
<b>Produzione:</b>	40.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	1995
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Perfetta combinazione di eleganza, struttura e mineralità
<b>Abbinamenti:</b>	Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati

