

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI 2003



E' il vino più rappresentativo di Fonterutoli . Nato da 7 differenti cloni di Sangiovese con una piccola aggiunta di vitigni complementari, questo vino dalla personalità unica, potente ed elegante, è la migliore espressione dei diversi "terroir" aziendali.

Denominazione:	Chianti Classico Docg
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
Uvaggio:	80% Sangiovese; 20% Cabernet Sauvignon
Alcool:	13,85 % vol.
Acidità Totale:	5,40 ‰
Ubicazione vigneto:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest Fonterutoli: 450 m. s.l.m; esposizione Ovest - Sud/Ovest Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest. prevalenza di alberese
Tipologia del terreno:	prevalenza di alberese
Età delle vigne:	8-21 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	4.500 - 7.600 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 9 settembre (Sangiovese), dal 25 settembre (Cabernet Sauvignon)
Temperatura di fermentazione:	28-30° C
Tempo di macerazione:	15-18 giorni
Maturazione:	Sangiovese: 16 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. (100% nuovi) Cabernet Sauvignon: 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 l. (100% nuovi)
Imbottigliamento:	ott-05
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Disponibilità sul mercato:	apr-06
Produzione:	50.000
Formati:	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Prima annata prodotta:	1995

Nota del produttore:

L'estate 2003 ha fatto registrare temperature molto al di sopra della media stagionale, soprattutto nel mese di Agosto. Questo, unito ad una più attenta selezione delle uve, ha comportato una maggiore incidenza del Cabernet Sauvignon, che si presentava di qualità eccezionale.