

CONCERTO 2016

Il "Concerto" è nato nel 1981 sull'onda di una viticoltura consapevole di un potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei maggiori protagonisti del fenomeno dei cosiddetti "Super Tuscans".

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
Alcool:	14,10% vol.
Acidità totale:	6,11‰
Ubicazione vigneti:	Fonterutoli: 450-550 m.s.l.m. Siepi: 260 m.s.l.m.
Tipologia del terreno:	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Età delle vigne:	18 - 33 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	5.600 - 7.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 23 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	14 - 18 giorni
Maturazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi) 4 mesi in vasche di cemento
Finissage:	Agosto 2018
Imbottigliamento:	Febbraio 2019
Uscita:	37.000 bottiglie
Formati:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Confezionamento:	Cassa di legno da 6 bottiglie (375 - 750 ml), cassa di legno singola (altri formati)
Prima annata prodotta:	1981
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine
Abbinamenti:	Piatti ricchi di spezie, cacciagione stufata, formaggi stagionati



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.