

# CASTELLO DI FONTERUTOLI



## FONTERUTOLI 2004

*Prodotto principalmente da uve di Sangiovese di differenti cloni con rese bassissime, è il secondo vino dell'azienda. Si distingue per la complessità, l'eleganza e per l'unicità del suo carattere.*

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico Docg
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)
<b>Uvaggio:</b>	90% Sangiovese; 5% Malvasia Nera e Colorino; 5% Merlot
<b>Alcool:</b>	13,60 % vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,70 ‰
<b>Ubicazione vigneto:</b>	Fonterutoli: 450 m.s.l.m.; esposizione Ovest - Sud/Ovest Belvedere: 300 m.s.l.m.; esposizione Sud/Est – Sud/Ovest. prevalenza di alberese
<b>Tipologia del terreno</b>	
<b>Età delle vigne</b>	7 - 20 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 7.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dall' 11 Ottobre (Sangiovese), dal 25 Settembre (Merlot) dal 13 Settembre (Malvasia Nera e Colorino)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28° - 30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 - 18 giorni
<b>Maturazione:</b>	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt. (50% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	feb-06
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	3 mesi
<b>Disponibilità sul mercato:</b>	apr-06
<b>Produzione:</b>	200.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml. - 750 ml. - 1,5 l.
<b>Prima annata prodotta:</b>	Primi '900