



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

SIEPI
2015

Un "cru" da Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, una tra le migliori giaciture aziendali. Spessore e concentrazione ne fanno un vino dal temperamento unico ed originale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" (Gambero Rosso).

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Castello di Fonterutoli
Ubicazione azienda:	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Alcool:	14,37% vol.
Acidità totale:	6,38‰
Ubicazione vigneti:	Siepi: 260 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Alberese
Età delle vigne:	17 - 30 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	4.500 - 6.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dall'8 Settembre (Merlot), dal 23 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	26 - 28° C
Tempo di macerazione:	14 giorni (Merlot), 18 giorni (Sangiovese)
Maturazione:	18 mesi in fusti di rovere francese (70% nuovi): Barriques (Merlot), Tonneaux (Sangiovese)
Imbottigliamento:	Gennaio 2017
Uscita:	Ottobre 2017
Produzione:	38.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt - 18 lt
Prima annata prodotta:	1992
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo organolettico:	Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro
Abbinamenti:	Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati

