

CASTELLO FONTERUTOLI 2016

40 Jahre Forschung; mehr als 300 Höhenmeter, aus den besten 50 Parzellen von insgesamt 120; 36 Biotypen von Sangiovese, davon 18 exklusive, unterschiedliche Weinbereitung und Verfeinerung: Castello Fonterutoli steht seit seiner Geburt für das wahre Château del Chianti Classico.

Bezeichnung:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Gut:	Castello di Fonterutoli
Standort des Betriebs:	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera und Colorino
Alkohol:	14,44% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,12‰
Weinberglage:	50 Verschiedene Weinbergparzellen Höhe: 220 - 510 m ü.d.M. überwiegend Kalkstein
Bodentyp:	15 - 30 Jahre
Alter der Rebstöcke:	Spornkordon und Guyot
Erziehungsform:	4.500 - 7.500 Pflanzen
Rebstockdichte pro Hektar:	von Hand ab dem 23. September
Weinlese:	26 - 28° C
Gärungstemperatur:	15 - 18 Tage
Mazerationszeit:	20 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (60% new)
Reifung:	4 Monate in Zementtanks
Finissage:	November 2018
Flaschenabfüllung:	Juli 2019
Marktverfügbarkeit:	67.000 Flaschen
Produktion:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Flaschengrößen:	1995
Erster hergestellter Jahrgang:	über 20 Jahren
Lagerfähigkeit:	Große Struktur, komplexes Bouquet nach Trockenblumen, sehr reichhaltig und anhaltend
Verkostungsnotizen:	Üppige, würzige Gerichte, Wildgerichte, Schmorbraten, Trüffel, reifer Käse
Speisenempfehlung:	



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.