

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Loc. Fonterutoli - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. 0577 73571

Fax 0577 735757- www.fonterutoli.com - fonterutoli@fonterutoli.it

Anno di fondazione: 1435 - **Proprietà:** Marchesi Mazzei - **Enologo:** Carlo Ferrini

Totale bottiglie prodotte: 500.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 69

Vendita diretta prevista: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, solo per gli operatori del settore - **Come arrivarci:** dalla A1 uscita di Firenze Certosa, proseguire sulla superstrada Firenze-Siena, uscire a San Donato e seguire le indicazioni per Castellina.

***E**ntrano nella scuderia della storica azienda chiantigiana due etichette provenienti dalla tenuta maremmana: il Morellino di Scansano Poggio Bronzone e il Serrata di Belguardo. Due nuovi vini che si allineano all'elevata qualità di tutta la produzione. A testimoniare il grande livello, il risultato nell'eccellenza conquistato dall'ormai pluridecorato Siepi (matrimonio perfetto tra Merlot e Sangiovese) e l'ottimo piazzamento, a un'incollatura, dell'elegante Tenuta Belguardo.*

SIEPI 2001



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 50%, Merlot 50% - **Gr.** 14% - **€ 63** - **Bottiglie:** 30.000 - Colore rosso rubino cupo e densamente concentrato. Naso ricco e complesso, con sentori raffinatissimi di ciliegia nera, mora, confettura di fragola e lampone. Si percepisce una trama speziata intessuta su chiodi di garofano, pepe e vaniglia, e completata da una vena minerale profonda. Cremoso, consistente, morbido e levigato. Grande vino con PAI infinita. Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique per 18 mesi. Anatra all'arancia.

TENUTA BELGUARDO 2001



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 20%, Merlot 10% - **Gr.** 14% - **€ 48** - **Bottiglie:** 12.000 - Colore rosso rubino con bagliori porpora. Ben delineata e intensa la gamma aromatica, cosparsa di frutti neri del bosco, mora, amarena, chiodi di garofano, tabacco e chicchi di caffè, con delicati toni biscottati. In bocca è morbido e succoso, di lodevole piacere gustativo e con rotonda trama tannica. Morbido, affascinante e lunghissimo. Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique per 18 mesi. Pasticcio di manzo.

SERRATA DI BELGUARDO 2001



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20% - **Gr.** 13,5% - **€ 13** - **Bottiglie:** 80.000 - Bel rosso rubino con riflessi porpora. In evidenza sentori fruttati di amarena e mora selvatica rinfrescati da note di viola appassita. Aromi più evoluti di vaniglia, macis e tabacco chiudono il quadro olfattivo. Vino di buon corpo ed equilibrio; morbido e con calibrata acidità. Lascia una piacevole persistenza aromatica. Vinificazione e affinamento per 10 mesi in barrique. Coniglio alle olive.

CHIANTI CLASSICO 2001 - Sangiovese 100% - € 15



CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI FONTERUTOLI 2000 - € 34



MORELLINO DI SCANS. POGGIO BRONZONE 2001 - Sangiovese 100% - € 18,50



POGGIO ALLA BADIOLA 2001

Sangiovese 80%, Cabernet S. 10%, Merlot 10% - € 8,50



2003 Siepi 2000

Tenuta Belguardo 2000