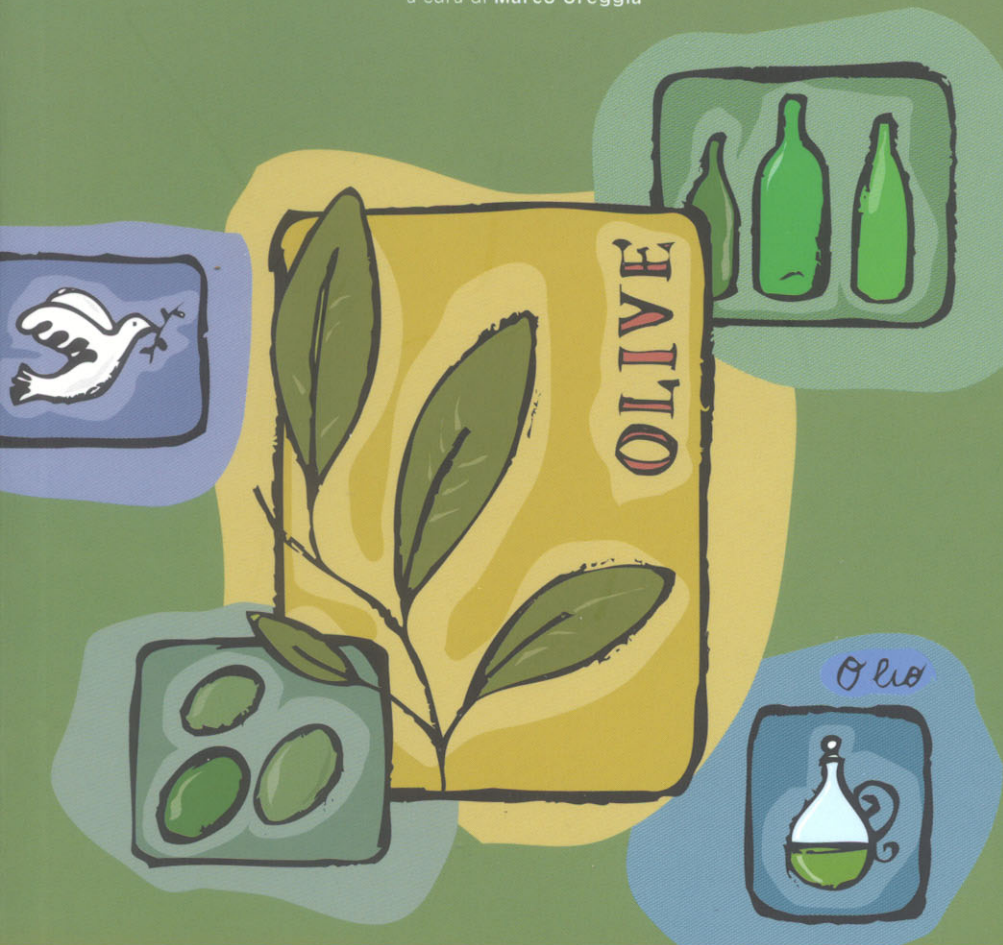


L'extravergine

GUIDA AI MIGLIORI OLI ITALIANI DI QUALITÀ ACCERTATA

2004

a cura di Marco Oreggia



OLIO EXTRAVERGINE

Fonterutoli

DOP CHIANTI CLASSICO



M A Z Z E I
IN FONTERUTOLI DAL 1435



-  450 m. - s.l.m.
-  specializzato vaso libero
-  frantolo (74%), leccino (15%), moraiolo (5%), correggiolo (4%), pendolino (2%)
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo
-  fruttato medio
-  € 13,30 - lt. 0,500

Il Castello di Fonterutoli è sicuramente una tra le più importanti aziende del Chianti Classico. Il borgo omonimo era già noto in epoca etrusca e in quella romana come punto di sosta e di ristoro per chi viaggiava sulla strada tra Firenze e Siena. Dal 1435 appartiene alla famiglia Mazzei e attualmente l'azienda si estende per 470 ettari, a sud di Castellina in Chianti. Nei 15 ettari di oliveti trovano posto 2.200 piante di varietà frantoio, leccino, moraiolo, correggiolo e pendolino, dalle quali quest'anno sono stati ricavati 68 quintali di olive, per un totale di 12 ettolitri di ottimo olio extravergine. Segnaliamo in Guida l'Extravergine Fonterutoli Dop Chianti Classico, che alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso e leggeri toni verdi, limpido. Al naso si apre ampio e potente, dotato di ricche note vegetali, con ricordo di carciofo ed erbe fresche. Al gusto è fine e complesso, con toni fruttati decisi e ricordo di carciofo, cardo e rosmarino in chiusura. Amaro e piccante intensi e armonici. È ideale su marinate di pesce azzurro, insalate di funghi porcini, primi piatti con moluschi, pesci in umido e carni rosse ai ferri.

Castello di Fonterutoli

53011 Castellina in Chianti (SI)
Loc. Fonterutoli
Via Ottone III, 5
Tel. 0577 73571
Fax 0577 73577

E-mail: fonterutoli@fonterutoli.it
Web: www.fonterutoli.com