

**FONTERUTOLI**  
**2017**

Er kommt aus 120 verschiedenen Unternehmenspaketen, die sich in einer einzigartigen Vielfalt an Boden- und Klimaunterschieden befinden, zwischen 220 und 550 Metern über dem Meeresspiegel im Herzen des Chianti Classico. Es ist der Hauptwein und der „Bestseller“ der Firma, der immer der Bezugspunkt der Kategorie ist.

<b>Bezeichnung:</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Gut:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
<b>Traubenmischung:</b>	90% Sangiovese, 10% komplementäre Rebsorten
<b>Alkohol:</b>	13,45% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	5,90‰
<b>Weinberglage:</b>	5 Verschiedene Lagen Höhe: 220 - 550 m ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Sehr reich an Skelett, Kalkstein, abwechslungsreiche Textur mit einem kalkhaltigen Grundbestandteil
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	12 - 30 Jahre
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon und Guyot
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	4.500 - 7.500 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 18. September
<b>Gärungstemperatur:</b>	26 - 28° C
<b>Mazerationszeit:</b>	16 - 18 Tage
<b>Reifung:</b>	12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (40% neu)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Januar 2019
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	April 2019
<b>Produktion:</b>	260.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	Anfang 20. Jhd.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	15 Jahren
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Eleganter, gut ausgewogener Körper, Aromen nach Waldfrüchten und frischen Gewürzen Hervorragende Geschmeidigkeit: Pastagerichte mit Wild, gegrilltes Fleisch, reifer Käse...
<b>Speisenempfehlung:</b>	



**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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.