

FONTERUTOLI
2018

Er kommt aus 120 verschiedenen Unternehmenspaketen, die sich in einer einzigartigen Vielfalt an Boden- und Klimaunterschieden befinden, zwischen 220 und 570 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.

Bezeichnung:	Chianti Classico DOCG
Gut:	Castello di Fonterutoli
Standort des Betriebs:	Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)
Traubenmischung:	90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino
Alkohol:	13,50% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,63‰
Weinberglage:	7 Verschiedene Lagen Höhe: 220 - 550 m ü.d.M.
Bodentyp:	Sehr reich an Skelett, Kalkstein, abwechslungsreiche Textur mit einem kalkhaltigen Grundbestandteil
Alter der Rebstöcke:	15 - 35 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	4.500 - 7.500 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 14. September
Gärungstemperatur:	26 - 28° C
Mazerationszeit:	16 - 18 Tage
Reifung:	12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche
Flaschenabfüllung:	Januar 2020
Marktverfügbarkeit:	April 2020
Produktion:	260.000 Flaschen
Flaschengrößen:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	Anfang 20. Jhd.
Lagerfähigkeit:	15 Jahren
Verkostungsnotizen:	Eleganter, gut ausgewogener Körper, Aromen nach Waldfrüchten und frischen Gewürzen Hervorragende Geschmeidigkeit: Pastagerichte mit Wild, gegrilltes Fleisch, 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.