

**FONTERUTOLI**  
**2018**

Proviene da 120 differenti parcelle aziendali, collocate in un ventaglio unico di diversità pedoclimatiche, da 220 a 570 metri di altitudine nel cuore del Chianti Classico. È il vino centrale e il "Best Seller" dell'azienda, da sempre il punto di riferimento della categoria.

<b>Denominazione:</b>	Chianti Classico DOCG
<b>Azienda:</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (SI)
<b>Uvaggio:</b>	90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino
<b>Alcool:</b>	13,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,63‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	7 differenti areali, altitudine: 220 - 550 m.s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Ricchissimo in scheletro, a prevalenza di Alberese, tessitura varia e complessa a base calcareo/marnosa
<b>Età delle vigne:</b>	15 - 35 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	4.500 - 7.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 14 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26 - 28° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 - 18 giorni
<b>Maturazione:</b>	12 mesi in fusti di rovere francese da 225 e 500 lt
<b>Imbottigliamento:</b>	Gennaio 2020
<b>Uscita:</b>	Aprile 2020
<b>Produzione:</b>	260.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	Inizio '900
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	15 anni
<b>Profilo:</b>	Corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti di bosco e spezie, intenso e morbido
<b>Abbinamenti:</b>	Grandissima duttilità: pasta con cacciagione, carni alla griglia, formaggi stagionati...



**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.