

8 > TOSCANA - CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli
Chianti Classico
Docg 2005

Le migliori selezioni dei marchesi Mazzei

Aggiata sulle colline che si affacciano sulla Val d'Elsa, Castello di Fonterutoli è tra le più importanti tenute del Chianti Classico. Di proprietà della famiglia Mazzei da quasi sei secoli, Fonterutoli è una realtà articolata e complessa ma dalla spiccata personalità e sempre proiettata alla ricerca di nuove frontiere qualitative, in vigna come in cantina. I 117 ettari vitati sono divisi in cinque vigneti, ognuno con un suo terroir distintivo dato da differenti combinazioni di microclimi e suoli. Dopo 40 anni di ricerca è stato possibile identificare 120 diverse parcelle e 41 differenti biotipi di uva, la maggior parte Sangiovese, derivanti da selezioni massali o clonali delle migliori viti di ogni vigneto. Tutte le fasi produttive, dalla vinificazione alla maturazione in legno, avvengono separatamente per singolo vigneto e varietà, per garantire il più ampio spettro possibile di caratterizzazioni. Per il Chianti Classico **Castello di Fonterutoli** 2005 sono state selezionate le migliori 45 parcelle di tutti e cinque i vigneti. Il risultato è un Sangiovese con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon straordinariamente espressivo, dove le differenti note conferite da ciascuna parcella si fondono in una sinfonia originale di aromi e profumi. Il **Siepi**, Toscana Igt, è invece un cru di Sangiovese e Merlot

proveniente dai 6 ettari del vigneto omonimo. Le varietà sono vinificate e maturano separatamente in barrique di rovere francese, il Sangiovese per 16 mesi, il Merlot per 18 mesi, per dar vita a un prodotto di spessore e concentrazione dal temperamento unico e originale.

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1435

Ettari vitati: 117

Principali vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Malvasia nera

Bottiglie/anno: 720.000

Proprietà: Filippo e Francesco Mazzei

Indirizzo: Via Ottone III di Sassonia, 5
Fonterutoli - Castellina in Chianti (Siena)

☎ 0577.73.571

✉ mazzei@mazzei.it - www.mazzei.it

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Uve: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%. Affinamento in barrique per 16 mesi Sangiovese, per 18 mesi Cabernet Sauvignon. **Gradi:** 14% vol. **Bottiglie:** 70.000

SIEPI

Uve: Merlot 50%, Sangiovese 50%. Affinamento in barrique per 18 mesi Merlot, per 16 mesi Sangiovese. **Gradi:** 14,30% vol. **Bottiglie:** 30.000

Siepi
Igt Toscana
2005



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it