



ACQUISTATO IL

"Castello Fonterutoli" Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G. 2022

L'essenza più nobile del Chianti Classico



Ci sono vini che raccontano un territorio e altri che ne diventano l'emblema. Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G. appartiene a questa seconda categoria. Nato nel 1995 dalla visione della famiglia Mazzei, rappresenta una delle espressioni più prestigiose del Sangiovese toscano. Le sue uve provengono da una selezione delle migliori parcelle che circondano lo storico borgo di Fonterutoli, nel cuore del Chianti Classico, dove altitudine, terreni calcarei e un microclima privilegiato regalano al vino una personalità inconfondibile. Il lungo affinamento in rovere francese ne scolpisce il carattere, esaltando un bouquet raffinato di frutti rossi maturi, spezie delicate e suggestioni balsamiche. Al palato conquista per la perfetta armonia tra struttura ed eleganza, con tannini finemente cesellati, freschezza vibrante e una persistenza di grande profondità. Un rosso aristocratico, capace di evolvere magnificamente nel tempo, che racchiude in ogni calice oltre sei secoli di passione, esperienza e dedizione della famiglia Mazzei. Non semplicemente un grande Chianti Classico, ma un'autentica dichiarazione d'amore per la Toscana.

Ci sono luoghi in cui il vino non è soltanto una tradizione, ma un'eredità che attraversa i secoli. Castello di Fonterutoli è uno di questi. Nel cuore del Chianti Classico, tra le colline di Castellina in Chianti, la famiglia Mazzei coltiva la propria passione per la viticoltura dal 1435, tramandando di generazione in generazione un patrimonio fatto di conoscenza, dedizione e amore per la terra. Oltre seicento anni di storia che raccontano il legame indissolubile tra una famiglia e uno dei territori più affascinanti della Toscana. Qui, tra vigneti che si arrampicano sulle colline e suoli ricchi di sfumature, il Sangiovese trova interpretazioni di straordinaria eleganza e personalità. La filosofia produttiva unisce il rispetto della tradizione a una costante ricerca dell'eccellenza, attraverso una viticoltura attenta a ogni singola parcella e una cantina all'avanguardia, perfettamente integrata nel paesaggio. Nascono così vini capaci di raccontare l'identità più autentica del Chianti Classico, coniugando finezza, carattere e longevità. Perché a Fonterutoli ogni bottiglia non racchiude soltanto un grande vino, ma un frammento di storia toscana.

La Vigna	
Terreno	Alberese e calcareo, ricchissimo in scheletro
Esposizione	0
Allevamento	cordone speronato e guyot
Densità imp.	5800-7500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	oltre 10 anni
Abbinamento	Ideale con piatti piccanti e speziati, formaggi stagionati e secondi di carne rossa
Vinificazione	Vendemmia manuale. Proviene dalla vinificazione separata delle varie parcelle aziendali, collocate in un ventaglio unico di diversità pedoclimatiche, da 220 a 570 metri di altitudine nel cuore del Chianti Classico. Macerazione di 18 giorni in acciaio. Affina 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 l per il 60% nuovi. Riposa in bottiglia quasi 6 mesi prima della messa in vendita.
Sensazioni	Colore rosso porpora. Al naso offre un complesso bouquet floreale, molto ricco e persistente. Al palato è caratterizzato da una grande struttura e persistenza, e vi si ritrova il complesso e ricco bouquet floreale avvertito all'analisi olfattiva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821