



ACQUISTATO IL

"Fonterutoli" Chianti Classico DOCG 2024

2024

Chianti da 7 differenti areali della tenuta



Svinando

Nel cuore delle colline toscane, dove il paesaggio si intreccia con secoli di storia e tradizione, nasce un vino che custodisce l'anima più autentica del Chianti Classico. Fonterutoli è una delle etichette simbolo della famiglia Mazzei, custode di queste terre dal 1435. Il segreto della sua personalità risiede nell'incontro tra uve provenienti da sette differenti areali della tenuta, un mosaico di suoli, altitudini e microclimi che contribuisce a creare un equilibrio straordinario. Protagonista assoluto è il Sangiovese, affiancato da piccole percentuali di Malvasia Nera e Colorino, che ne arricchiscono il carattere e la complessità. L'affinamento in rovere francese accompagna il vino verso una raffinata armonia, senza mai oscurarne l'identità territoriale. Al naso si apre con fragranti sentori di frutti rossi e di bosco, impreziositi da delicate sfumature speziate. In bocca rivela un'elegante struttura, tannini vellutati e una freschezza vivace che invita al sorso successivo. Il finale, lungo e piacevolmente persistente, racconta tutta la nobiltà di un grande classico toscano. Un vino che unisce tradizione e modernità, capace di rendere speciale ogni occasione, dalla tavola quotidiana ai momenti da ricordare.

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 Ricchissimo in scheletro, a prevalenza di Alberese, tessitura varia e complessa a base calcareo/marnosa

Esposizione Nord, sud

Allevamento Guyot e cordone speronato

Densità imp. 4500-7500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento carni rosse, selvaggina e arrosti

Vinificazione Fermentazione alcolica a temperatura controllata con 18 giorni di macerazione in vasche d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino evolve per 12 mesi in fusti di rovere francese da 225 e 500 l.

Sensazioni Colore Rosso rubino limpido con riflessi granati. Profumo: Frutti di bosco come more e ribes, dettagli di spezie dolci. Di corpo elegante, intenso e di buona morbidezza con ottima freschezza agrumata.

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