



ACQUISTATO IL

"Concerto di Fonterutoli" Rosso Toscana IGT 2022

2022

L'armonia perfetta di due grandi vitigni



Svinando

Una sinfonia di eleganza, carattere e audacia, nata nel cuore della Toscana per sfidare le convenzioni. Era il 1981 quando la famiglia Mazzei diede vita a Concerto di Fonterutoli, anticipando quella rivoluzione enologica che avrebbe reso celebri i grandi Super Tuscan. Un progetto visionario, capace di fondere l'anima autenticamente toscana del Sangiovese con la struttura e il fascino internazionale del Cabernet Sauvignon. Le uve provengono da vigneti selezionati sulle colline di Castellina in Chianti, dove terreni ricchi di scheletro e un microclima privilegiato conferiscono profondità e personalità a ogni grappolo. Il paziente affinamento in rovere francese ne esalta la complessità, dando vita a un bouquet avvolgente di frutti neri maturi, eleganti spezie e suggestioni di sottobosco. Al palato rivela una struttura importante, sostenuta da tannini raffinati e una freschezza vibrante che accompagna un finale lungo e persistente. Potenza e finezza dialogano in perfetto equilibrio, proprio come gli strumenti di un'orchestra. Un grande rosso da scoprire oggi e da riscoprire negli anni, testimonianza di una visione coraggiosa che ha contribuito a riscrivere la storia del vino toscano.

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	Ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro
Esposizione	Nord, sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5600-7500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	80% Sangiovese, 20% Cabernet sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	oltre 20 anni
Abbinamento	Menù a base di carne e formaggi stagionati
Vinificazione	Vendemmia manuale, maturazione 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese: Tonneaux (Sangiovese), Barriques (Cab.Sauv.), affinamento per 3 mesi in vasche di cemento.
Sensazioni	Rubino intenso con un nucleo oscuro. Si apre con note di tartufo nero e tabacco, poi ricchi frutti di mora, un po' di fumo. Pungente e pungente tannino al palato, mostra note terrosissime pronunciate accanto a frutti di bosco scuro, profonde, ma ancora piuttosto tagliente nel finale.

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