

Produktinformation

Chianti classico 2021 DOCG - Fonterutoli

Art-Nr.: C26 / GTIN: 8016118121058 / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA](#) - [Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

18,95EUR / Flasche

Grundpreis: 25,27EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	17,95EUR - Sie sparen 1,00EUR,
Flaschen	Grundpreis: 23,93EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Dieser aus Sangiovese und kleinen Anteilen von Malvasia Nera, Colorino und Merlot hergestellte Wein besticht durch fein ausbalancierte Eleganz und Komplexität und seinen herrlichen Terroir-Charakter.



Produktinformation

Jahrgang: 2021

Inhalt: 0,75lt.

Traubenmischung: 90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera, Colorino, Merlot

Bezeichnung: Chianti Classico DOCG

Standort des Betriebs: Ortschaft Fonterutoli - Gemeinde Castellina in Chianti (SI)

Alkohol: 13,50% vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,95‰

Weinberglage: 5 Verschiedene Lagen

Höhe: 220 - 550 m ü.d.M.

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Alter der Rebstöcke: 12 - 25 Jahre

Erziehungsform: Spornkordon und Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 4.500 - 7.500 Pflanzen

Weinlese: von Hand ab dem 27. September

Gärungstemperatur: 26 - 28° C

Mazerationzeit: 16 - 18 Tage

Reifung: 12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (40% neu)

Erster hergestellter Jahrgang: Anfang 20. Jhd.

Lagerfähigkeit: 10 Jahren und mehr

Verkostungsnotizen: Eleganter, gut ausgewogener Körper, Aromen nach Waldfrüchten und frischen Gewürzen

Speisenempfehlung: Reifer Käse, Nudeln mit Wildsauce, gegrilltes, gedünstetes oder geschmortes Fleisch

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite