

Produktinformation

Chianti classico Gran Selezione "Castello di Fonterutoli" 2018 OHK (3lt.) DOCG - Fonterutoli

Art-Nr.: C715a / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

195,00EUR / Flasche

Grundpreis: 65,00EUR / 1L

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

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.





Produktinformation

Ein Spitzengewächs aus verschiedenen Sangiovese-Klonen mit einem geringen Zusatz Cabernet Sauvignon von den besten Lagen des Weinguts. Perfekt kombinierte Eleganz und Kraft machen aus ihm einen absolut rassigen Wein.

Bezeichnung: Chianti Classico DOCG

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

Traubenmischung: 85% Sangiovese (36 biotypen), 15% Cabernet Sauvignon und Merlot

Alkohol: 14% vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,55‰

Weinberglage: 50 Verschiedene Weinbergspartellen Höhe: 220 - 510 m ü.d.M.

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Alter der Rebstöcke: 10 - 26 Jahre

Erziehungsform: Spornkordon und Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 4.500 - 7.500 Pflanzen

Weinlese: von Hand ab dem 13. September

Gärungstemperatur: 28 - 30° C

Mazerationszeit: 15 - 18 Tage

Reifung: 16 Monate in kleinen 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (60% new)

Verfeinerung in der Flasche: 20 Monate

Erster hergestellter Jahrgang: 1995

Jahrgang: 2018

Inhalt: 3lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite