

Produktinformation

Chianti classico 2021 DOCG (0,375lt.) - Fonterutoli

Art-Nr.: CCF05kl / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

10,95EUR / Flasche

Grundpreis: 29,20EUR / 1L

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

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



Jahrgang: 2021

Bezeichnung: Chianti Classico DOCG



Produktinformation

Gut: Castello di Fonterutoli

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

Alkohol: 13,50% vol.

Weinberglage: 5 Verschiedene Lagen

Höhe: 220 - 550 m ü.d.M.

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Alter der Rebstöcke: 10 - 25 Jahre

Erziehungsform: Spornkordon und Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 4.500 - 7.500 Pflanzen

Weinlese: von Hand ab dem 25. September

Gärungstemperatur: 26 - 28° C

Mazerationszeit: 16 - 18 Tage

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

Lagerfähigkeit: 10 Jahren und länger

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

Speisempfehlung: Hervorragende Geschmeidigkeit: Pastagerichte mit Wild, gegrilltes Fleisch, reifer Käse...

FONTERUTOLI

Dieser Wein entspringt einer Selektion der 120 verschiedenen Parzellen des Weinguts, der nach dem „Master Blend“ seines „großen Bruders“ Castello Fonterutoli kreiert wird. Es ist der zentrale Wein des Weinguts und stets die Referenz seiner Klasse.

Inhalt: 0,375lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite