

## Produktinformation

# 2018 Siepi IGT - Castello di Fonterutoli

Art-Nr.: CFS2006 / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

**Sonderangebot**

**99,00EUR** / Flasche

Unser alter Preis ~~109,00EUR~~ (Sie sparen  
10,00EUR)

Grundpreis: 132,00EUR / 1L  
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

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



Jahrgang: 2018

Inhalt: 0,75lt.



## Produktinformation

Cru aus 50% Sangiovese und 50% Merlot des gleichnamigen Weinbergs, dessen außergewöhnliche Boden- und Klimateigenschaften ihm große Dichte und Konzentration verleihen. Ein Wein mit einmaligem und originellem Temperament.

Bezeichnung: Toscana Igt

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

Traubenmischung: 50% Merlot und 50% Sangiovese

Alkohol: 14,5 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 6,00 ‰

Weinberglage: Siepi: 260 m ü.d.M., Süd-/Südwestlage

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Alter der Rebstöcke: 11 - 23 Jahre

Erziehungsform: Spornkordon und Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 4.500 - 7.600 Pflanzen

Weinlese: von Hand ab dem 06 September (Merlot) und ab dem 22 September (Sangiovese)

Gärungstemperatur: 28 - 30° C

Mazerationszeit: 14 Tage Merlot und 16 Tage Sangiovese

Reifung: Merlot: 18 Monate in kleinen 225-l-Fässern aus französischer Eiche (70% neu) Sangiovese: 16 Monate in kleinen

225-l-Fässern aus französischer Eiche (70% neu)

Flaschenabfüllung: lug-08

Verfeinerung in der Flasche: 8 Monate

Erster hergestellter Jahrgang: 1992

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergienhinweis: Enthält Sulfite