

Produktinformation

Chianti classico Gran Selezione "Castello di Fonterutoli" 2018 DOCG - Fonterutoli

Art-Nr.: C07 / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

39,95EUR / Flasche

Grundpreis: 53,27EUR / 1L

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

Staffelpreise

Ab 6	37,95EUR - Sie sparen 2,00EUR,
Flaschen	Grundpreis: 50,60EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

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 Gran Selezione DOCG

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

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

Alkohol: 14% vol.

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

Bodentyp: überwiegend Kalkstein

Alter der Rebstöcke: 10 - 26 Jahre



Produktinformation

Erziehungsort: 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

Jahrgang: 2018

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite