Produktinformation

2003 Siepi (1,5lt.) - Castello di Fonterutoli

Art-Nr.: CFS200615 / Marke: Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina

CASTELLO DI
FONTERUTOLI

199,00EUR / Flasche

Grundpreis: 132,67EUR / 1L

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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

Jahrgang: 2003
Inhalt: 1,5lt.

Produktinformation

Cru aus 50 % Sangiovese und 50 % Merlot des gleichnamigen Weinbergs, dessen außergewöhnliche Boden- und Klimaeigenschaften 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: 13,80 % 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)
Verfeinerung in der Flasche: 8 Monate
Marktverfügbarkeit: apr-09
Produktion: 30.000 Flaschen
Flaschengrößen: 750 ml - 1,5 l - 3 l - 6 l.
Erster hergestellter Jahrgang: 1992
Inhalt: 1,5lt.
Anbauland: Italien
Region: Toskana
Allergenhinweis: Enthält Sulfite