

Produktinformation

1997 Siepi - Castello di Fonterutoli

Art-Nr.: CFS97 / Marke: [Fonterutoli / Mazzei SPA - Via Puccini 4 IT-53011 Castellina](#)



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

99,50EUR / Flasche

Grundpreis: 132,67EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

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



Jahrgang: 1997

Inhalt: 0,75lt.



Produktinformation

Aus einer Mischung von Sangiovese- und Merlot-Trauben der gleichnamigen Lage auf einer Höhe von 230 m ü.M. mit ausgezeichneten Böden und ebensolchen klimatischen Bedingungen. Ein hochkonzentrierter Wein mit süßen und dichten Tanninen und einem einzigartigen und ganz eigenständigen Charakter. Ein bei den Weinliebhabern in aller Welt sehr gefragter Wein.

Standort des Betriebs: Loc. Fonterutoli - Comune di Castellina in Chianti (Si)

Traubenmischung: 50% Sangiovese, 50% Merlot

Gesamtsäuregehalt: 5,70‰ Sangiovese 5,40‰ Merlot

Weinberglage: Siepi: 260 m. (853 ft), south - southwestern exposure

Bodentyp: Guyot

Rebstockdichte pro Hektar: 3.600 - 6.000

Weinlese: von Hand vom 1. Oktober (Sangiovese) vom 14. September (Merlot)

Gärungstemperatur: 30° C

Mazerationszeit: 18 Tage (Sangiovese) 16 Tage (Merlot)

Reifung: Sangiovese: 16 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche (228 l) Merlot: 16 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche (228 l)

Produktion: 32.000 Flaschen

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
