LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Castello Di Fonterutoli |
| **Millésime** | 2023 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2038 |
| **Producteur** | Castello di Fonterutoli |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOCG Chianti Classico |
| **Cépages** | 100% sangiovese |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,00% vol |
| **Description** | De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air.<br><br>Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur lé sangiovese autochtone bien sûr, qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli' et la référence absolue du domaine, le 'Castello Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et un petit % de malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Depuis le millésime 2017 la famille Mazzei a décidé de mettre en encore plus en évidence le caractères des différents terroirs et de la biodiversité du sangiovese, en créant 3 crus différents du Gran Selezione des 3 communes dans lesquels ils ont des vignobles en propriété.<br><br>Ce Chianti Classico est une riserva Gran Selezione et présente une couleur rouge rubis profond avec des bords violets. Ce Chianti est parsemé de cerise rouge sucrée, de tabac, d'épices, d'encens, de menthe, d'herbes séchées et d'écorce d'orange. Très structuré avec des tannins juteux. Vin élégant avec une longue finale aromatique. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Castellina in Chianti, località Fonterutoli, différents vignobles : Siepi (260m), Fonterutoli (450m) et Belvedere (300m). |
| **Rendement** | 5.800 - 7.500 pieds/ha. |
| **Vendange** | Manuelle, fin septembre - début octobre. |
| **Vinification** | Vinification classique. Macération de +/- 16 jours en cuves inox. |
| **Elevage** | 18 mois en barriques françaises (50% nouvelles) et affinage de 4 mois en ciment. |
| **Analytique** | Acidité totale: 6,11 g/l |
| **Production** | 63.000 flessen |







**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)