LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Chianti Classico Fonterutoli
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	5% colorino, 5% malvasia nera, 90% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. 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. Le Chianti Classico Fonterutoli a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	7 vignobles différents, à 220 - 570 mètres d'altitudes.
Rendement	4.500 à 7.500 pieds par ha.
Vendange	Récolte manuelle, à partir du 20 septembre.
Vinification	Vinification classique avec une macération de +/- 18 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Production	290.000 bouteilles

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)