

Naam	Castello di Fonterutoli Gran Selezione
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Chianti Classico
Druivensoorten	4% colorino, 4% malvasia nera, 92% sangiovese

Omschrijving

Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Leonardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd recent een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt.

Sangiovese en merlot vinden elkaar in de moderne IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht gaat uiteraard vooral naar dé autochtone druif sangiovese, met voorop de Chianti Classico 'Fonterutoli' en riserva 'Castello Fonterutoli'. Deze laatste is het vlaggenschip en kreeg in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de nieuwe en hoogste onderscheiding "Gran Selezione". Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 hoofdzakelijk sangiovese, wat hem nog fijner en puurder maakt. Vanaf jaargang 2017 gaat de familie nog een stapje verder en wordt de Gran Selezione in 3 aparte cru's op de markt gebracht, 100% sangiovese van de beste druiven van de topperdelen uit 3 verschillende gemeentes.

De Chianti Classico is een riserva Gran Selezione en heeft een diepe robijnrode kleur met paarse rand. Deze Chianti 2019 is doorspekt met zoete rode kersen, tabak, kruiden, wierook, munt, gedroogde kruiden en sinaasappelschil. Zeer gestructureerd met sappige tannines. Elegante wijn met een lange aromatische afdronk.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Castellina in Chianti, località Fonterutoli - verschillende wijngaarden: Siepi (260m), Fonterutoli (450m) en Belvedere (300m).

Opbrengst (4,500 - 6,000 planten per ha)

Oogst Manueel eind september, begin oktober.

Vinificatie klassieke vinificatie met maceratie periode van +- 18 dagen en een geschieden houtrijping gedurende 20 maanden in Franse barriques, na de assemblage rijpt de wijnen nog minstens 6 maanden op fles.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 20 maanden voor cabernet sauvignon, 16 maanden voor sangiovese, beide in Franse barriques.

Productie 70.000 flessen 0,75

Recensentscores jamessuckling.com: 95
Monica Larner, robertparker.com: 94
Bruce Sanderson, Wine Spectator: 93
Vinous: 91

